FONDO PIZZOFALCONE

NAZIONALE
B. Prov.
X
395
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
NAPOLI

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Armadio XXX

Palchetto D

Num° d' ordine 28 G 17

100
M
26

B Rec
E
375

Digitized by Google

643208

DICTIONNAIRE
UNIVERSEL
D'AGRICULTURE
ET
DE JARDINAGE,
DE FAUCONNERIE, CHASSE, PÊCHE,
CUISINE ET MANÉGE,

EN DEUX PARTIES:

LA PREMIERE, enſeignant la maniere de faire valoir toutes ſortes de Terres, Prés, Vignes, Bois; de cultiver les Jardins potagers, fruitiers, à fleurs, & d'ornement; de nourrir, élever, & gouverner les Beſtiaux & la Volaille; avec une explication des Plantes, Arbriſſeaux, Arbuſtes, & Arbres qui croiſſent en Europe.

LA SECONDE, donnant des régles pour la Volerie, la Chaſſe & la Pêche, & des remedes pour les Oiſeaux de Fauconnerie, les Chevaux, & les Chiens de chaſſe dans leurs maladies.

DEUX VOLUMES, AVEC FIGURES.

TOME SECOND.

Dicendum, & quæ ſint duris Agreſtibus arma. VIRG.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE NAPOLI

A PARIS,

Chez DAVID le jeune, à l'entrée du Quai des Auguſtins, du côté du Pont Saint Michel, au Saint Eſprit.

M. DCC. LI.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

DICTIONNAIRE
UNIVERSEL
D'AGRICULTURE
ET
DE JARDINAGE, &c.

PACAGE, lieu où l'herbe eſt abondante, où l'on mene paître les beſtiaux. *Voyez* PATURAGE, c'eſt la même choſe.

PADOUAN, ou PADOUEN, pâturage, terre vaine & vague, bois ou lande, commune de pluſieurs, ou d'une Paroiſſe.

PADOUANTAGE, eſt le droit d'envoyer ſes troupeaux dans un *padouan*. Voyez M. DE LAURIERE.

PAILLASSON, groſſe couverture de paille, ſoutenuë par des bâtons, & entrelaſſée avec des cordes, du plion, ou de l'oſier, dont ſe ſervent les Jardiniers pour garnir leurs couches & garantir leurs eſpaliers des injures de l'air.

Pour faire des *paillaſſons* on couche à terre trois échalas, environ de ſix pieds de long, & éloignés les uns des autres de deux à trois pieds. On fait en travers de ces échalas un lit de paille de ſeigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à ſix pieds, & auſſi long que les échalas. Enſuite on met ſur ce lit de paille trois autres échalas, pareils aux trois premiers,

vis-à-vis deſquels on les place. On lie ceux de deſſus avec ceux de deſſous, avec de l'oſier ; & enfin on met ſur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il ſoit ſolide. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* n'approuve pas cette maniere de faire des *paillaſſons*. La ſeule bonne façon de les faire, dit-il, c'eſt avec de la ficelle. Il en enſeigne la façon, *pages* 512. *& ſuivantes*, *Tome I.* voyez-y.

Ces *paillaſſons* ſervent à mettre ſur des couches des petites ſalades, des raves printannieres & autres plantes qu'on veut conſerver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On met ces *paillaſſons* à plat ſur les couches, & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & ſoutenus par des petits pieux. On ſe ſert auſſi des *paillaſſons* pour garantir les eſpaliers des roux-vents & de la grêle.

PAILLE, c'eſt le tuyau & l'épi des gros & menus bleds. La *paille de ſeigle* eſt longue, & ſert à faire des gluis, ou de la grande *paille*, pour lier les gerbes, accoler les vignes, & autre choſe qui concerne l'Agriculture. La *paille de froment* ſert de fourrage aux beſtiaux. Celle d'*orge* n'eſt point propre aux chevaux & aux vaches, à moins qu'on ait ſoin avant de la leur donner d'en ôter l'épi à cauſe de la balle, dit-on, qui entre dans leurs dents & qui les empêche de manger. Les Laboureurs appellent menuës *pailles* les balles des grains, où il y a quelques épis mêlés : elles ſont très-bonnes pour les beſtiaux.

Les *pailles* doivent être converties en engrais, pour la terre même ſur laquelle elles ont été dépoüillées, ſoit par la nourriture des beſtiaux ou par les fumiers. C'eſt une cloſe de ſtyle de tous les baux des biens de campagne, & les Fermiers doivent laiſſer les *pailles* & les *pailliers* quand ils ſortent.

Les groſſes *pailles* ſervent à la nourriture & a la litiere des chevaux, bœufs, vaches & autres beſtiaux, ſurtout celle de froment. La grande *paille* ſert auſſi pour couvrir les granges, & autres lieux champêtres, pour faire des paillaſſes & des nates, empailler les chaiſes, &c. mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battuë. Comme la *paille* de ſeigle eſt la plus longue, & par conſéquent la meilleure pour ces uſages-là, on en bat ſeulement les épis, en les tenant par poignées, panchés ſur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain ſans briſer la *paille* : on l'appelle du *glui*, ou ſimplement *feurre long*. On la vend ordinairement par *nombres*, & un *nombre* ou *groſſe* eſt de douze douzaines de botes. La *fourre* de ſeigle ſert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conſerve les *pailles* ſur des perches, ſous quelques appentis, hangars, écuries, granges ou greniers, ou bien on les met en meule dans la baſſe-cour ou ailleurs, où elles ne puiſſent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens craintre du feu. A l'égard de la balle ou pellicule, qui envelope le grain, & que le fléau, le van & le crible en ſéparent, les Laboureurs l'appellent la *menuë paille*. On la mêle avec l'avoine des chevaux, & ces *menuës pailles* ſont très-bonnes pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux. On les donne auſſi en buvées aux vaches ; elles ſervent encore à mûrir & à garder les fruits. Les Eſpagnols & les Italiens ne font que couvrir de balle la glace & la neige qu'ils gardent pour l'Eté. LIGER.

PAILLIER, paille fourragée par les moutons, ou autres beſtiaux, qui ont mangé l'épi & le grain qui étoit reſté dedans, enſorte qu'elle ne vaut plus rien que pour faire de la litiere, & pour être pourrie ou convertie en fumier.

PAILLIER, ſignifie auſſi la baſſe-cour d'une métairie, où l'on nourrit des

beſtiaux, & où l'on porte les pailles & fourrages, dont on fait des meulons pour les conſerver juſqu'à ce qu'on en ait beſoin pour faire de la litiere & du fumier.

PAIN, maſſe de pâte, aliment ordinaire de l'homme, fait de farine pétrie & cuite. On en fait à la Campagne de trois ſortes; l'un pour le maître; l'autre pour les valets & ſervantes, & le troiſiéme pour les chiens. Le premier ſe fait de froment pur: on mêle du ſeigle, ou du méteil, dans le ſecond, & le troiſiéme ne ſe fait que des recoupes, autrement dit du ſon. Pour faire du *pain*, il faut outre le bon bled que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Le *pain de cuiſſon*, ou *de ménage*, eſt celui qu'on cuit dans la maiſon, ſoit à la Ville ou à la Campagne. Les *pains* que l'on fait pour les domeſtiques ſont appellés *pains de braſſe*: ce ſont de grands *pains* ronds faits de farine de bled méteil, ou de ſeigle pur. Ce *pain* eſt nourriſſant & raſſaſiant, & convient fort aux gens de travail qui ſont robuſtes, & qui ont beſoin de force. Le *pain de Boulanger* eſt différent du *pain de cuiſſon*: on en fait à Paris de différentes ſortes, tels que ſont le *pain à la Reine*, le *pain mollet à la mode*, à la *Montauron*, de *Sigovie*, de *Gentilly*, & le *pain de condition*. Ce n'eſt gueres qu'à Paris qu'on fait ces ſortes de *pains*. On met du lait dans les *pains à la mode*, à la *Montauron*, & de *Sigovie*; du ſel & de la levure de biere au *pain à la Reine*, & du beurre au *pain de Gentilly*: la pâte de tous ces *pains* eſt plus molle & plus levée que celle du *pain Chaland*, & du *pain de Goneſſe*, que les Boulangers de la Ville & des environs y vendent. Il y a encore le *pain mi-mollet*. Tous ces *pains* ſe paîtriſſent plus ou moins durs, que leurs qualités différentes le demandent.

Mais entrons dans un plus long détail, puiſque c'eſt pour ceux qui vivent ſur leurs terres que nous écrivons en partie. Les eaux les plus légéres ſont toujours les meilleures: ainſi en général celles de puits, de ſources & de fontaines, ſont à préférer à celles de rivieres, qui ont toujours quelque choſe de groſſier; cependant on ne laiſſe pas que de s'en ſervir en bien des endroits avec ſuccès.

Pour faire le *pain*, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſuivant la quantité de *pain* qu'on veut faire. Ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte cruë qu'on a gardé pendant ſept ou huit jours, & qui s'eſt aigrie. Il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du *pain*, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée du *pain* qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil, ou autre nature de *pain* qu'on veut faire. Ce levain, qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigriſſant fermente, & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes ſauvages, de la levure ou écume de biere, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation.

De quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver. Pour cela on le couvre de farine, on le met aux pieds du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamans font leur levain en mettant boüillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mouſſe qui ſurnage, la laiſſent épaiſſir, & l'emploient en pâte où elle fait un *pain* fort léger. Nos Boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de biere qu'ils détrempent avec de la farine, pour en faire le *pain mollet*.

Les bleds de France les plus eſtimés à Paris ſont ceux de Beauce, de l'Iſle de France, de Brie, de Picardie & de Cham-

pagne. Le bled de Beauce eſt de plus grande montre, & ſe paîtrit mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée. Celui de l'Iſle de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croit en terre médiocre, mais en récompenſe le *pain* en eſt meilleur & plus blanc. Le bled de Brie eſt plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins : il eſt plus court, plus petit, & fait le *pain* moins blanc, & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie eſt inférieur aux autres ; il eſt dur, revêche, plus coüienneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres Provinces, leur céde à toutes, & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & eſt plus long à moudre : il eſt long, menu, & fendu par le milieu.

Un bon ſetier de farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres ; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de *pain*, & l'on tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de *pain* ; mais pour revenir à la maniere de faire du *pain*, on met la quantité de farine qu'on veut dans une huche qui ſert à pétrir le *pain* : on range la farine des deux côtés de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où on met le levain. Enſuite on fait chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il faut, quand elle eſt chaude à y ſouffrir aiſément la main, on la jette dans le milieu de la huche pour en détremper le levain, & lorſqu'il eſt bien délayé, on en forme petit à petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme qu'on laiſſe au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette ; on renverſe deſſus les deux côtés de farine qui reſtent, puis on la couvre du couvert de la huche.

Si c'eſt en Hyver, & que le froid ſe faſſe ſentir un peu fort, il faut couvrir le levain, de quelque choſe qui ſoit chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu par deſſous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter. Cela ſe fait ordinairement le ſoir, & le lendemain matin on fait ſa pâte de cette maniere. On fait encore chauffer de l'eau, comme pour le levain, on le délaye encore bien, enſorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine ; mais ſur-tout on doit prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qui s'appelle *noyer le Meûnier*. Il eſt même à propos de garder un peu de farine pour tourner le *pain*. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche & on la couvre d'une nappe. Si c'eſt en Hyver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre d'autres choſes ; & ſi le froid ſe faiſoit trop ſentir, on mettroit un réchaud de feu ſous la huche. On laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie ; enſuite on met le feu au four, & pendant qu'il chauffe, on tourne le *pain* de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant enſorte que les *pains* ne ſe touchent point l'un contre l'autre. Pour éviter cela on peut ſe ſervir de jattes de bois, & couvrir le *pain* d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en Campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain ; on le couvre de farine, comme on a dit, & on le met toujours dans un endroit chaud. Il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon, & quand il eſt trop aigri & qu'on ne peut pas en avoir d'autre, il ne faut qu'y mettre pour le détremper de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, pour animer la chaleur qui le fait fermenter.

Il faut bien maniec la farine, pour que tout ſe tourne en pâte ſans gru-

Digitized by Google

meaux. Plus la pâte maniée eſt paîtrie vîte & mollement, plus le *pain* eſt léger & agréable au goût. C'eſt pourquoi on fait toujours celle du *pain* bourgeois molle; au lieu que celle du gros *pain*, & *pain* de ménage ſe paîtrit moins, plus lentement, & elle eſt plus ferme.

On paîtrit le *pain* différemment dans différens pays. Dans la Beauce, avant que de le faire, on rafraîchit le levain en Eté, avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir. On y eſtime plus l'eau de riviere que les autres, & en Hyver on ſe ſert d'eau tiéde & enſuite on paîtrit le *pain*. Il faut moins de levain, & une eau moins chaude au bled de l'Iſle de France, qu'à celui de Beauce, ſinon il s'enfleroit trop, & ſeroit rude au manger. Le bled de Picardie eſt ſujet à faire du *pain* gras cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui prend couleur difficilement, & qui eſt fort à cuire; c'eſt pourquoi il faut que cette farine ſoit bien maniée & remaniée, & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre, qui s'augmente dans la pâte, quand le levain a trop fermenté; c'eſt pourquoi il faut l'employer tout frais, & faire le *pain* vîte. Le *pain* de méteil eſt toujours gras, & fort à paîtrir, il faut bien le manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du *pain*, on connoît à la vuë quand la pâte eſt aſſez levée. D'autres, en faiſant cette pâte, y enfoncent le poing juſqu'au fond, & ils la croient ſuffiſamment revenuë quand le trou, qu'a fait le poing, ſe remplit de lui-même.

Pour chauffer le four on ſe ſert de toutes ſortes de matieres combuſtibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines minces en fagot, bruyeres qu'on va amaſſer dans les landes, vieux échalas rompus, ſarmens de vigne, même de chaume & de paille, &c. Chacun ſe ſert ainſi de ce que le terroir lui donne. On prend ſeulement garde en chauffant le four de ne point brûler le bois par tout en même tems, mais tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon.

Le four doit être chaud également & à propos; lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du *pain* brûle & le dedans ne cuit pas; & quand le four n'eſt pas aſſez chaud, le *pain* ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four eſt chaud, lorſqu'en frotant un peu fort avec un bâton, contre le carreau ou la voûte, il en ſort des étincelles de feu: pour-lors on ceſſe de le chauffer, on ôte les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à côté de la bouche du four; on le nettoie avec la patroüille ou l'écouvillon, qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on moüille dans de l'eau claire, & qu'on tord avant que de s'en ſervir: après cela on bouche le four un peu de tems, pour lui laiſſer abatre ſa chaleur qui noirciroit le *pain* ſi on l'y enfournoit incontinent, & lorſqu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le *pain* le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible.

On commence toujours par les plus gros *pains*, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant toujours le milieu pour y placer le petit *pain*, qui eſt celui du maître, autrement il brûleroit: c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Enſuite il faut avoir ſoin de bien boucher le four crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe. Deux bonnes heures & demie après, qui eſt environ le tems néceſſaire pour cuire le *pain* bourgeois, on en tire un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par-deſſous, en le frappant

du bout des doigts. S'il raiſonne ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il eſt tems de le tirer, ſinon on le laiſſe encore quelque peu de tems, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Il ne faut point tirer le gros *pain* du four que quatre heures après qu'il a été enfourné : on voit alors s'il eſt cuit, comme on vient de le dire, pour le *pain* bourgeois ; car ſans une parfaite cuiſſon toute ſorte de *pain* eſt toujours déſagréable & malfaiſant. S'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte ; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût.

On le tire du four quand il eſt bien cuit, & on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe réhumecte en ſe refroidiſſant : par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorſqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le deſſus du *pain* deſſous, au lieu que s'il eſt égal, on l'appuie contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

On ne doit point enfermer le *pain* qu'il ne ſoit refroidi tout-à fait, puis on l'enferme dans une huche, ayant toujours ſoin de l'y poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout. Bien des gens le laiſſent indifféremment ſur une table de boulangerie, où jamais il ne le conſerve ſi bien que lorſqu'il eſt enfermé à propos : car il y ſéche trop en Eté, & en Hyver il y eſt trop expoſé à la gelée. On a ſoin auſſi pendant les grandes chaleurs que la huche, où eſt le *pain*, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher le *pain* de moiſir.

Les gens économes & ménagers ont toujours pour les domeſtiques une demi-fournée de *pain* vieux, quand on en fait du nouveau, & de ce nouveau on fait manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems.

Un *pain* raſſis remis au four regagne un peu de la bonté qu'il a perdu, depuis qu'il a été cuit, pourvu qu'il ſoit mangé promptement apres qu'il a été repaſſé au four.

PAIN DE CITROUILLE ; il ſe fait en faiſant boüillir de la citroüille, comme celle que l'on veut fricaſſer : on la paſſe à travers d'un gros linge pour en ôter les filamens. On y met de l'eau, dans laquelle la citroüille a cuit, autant qu'il en eſt néceſſaire pour paîtrir à l'ordinaire ; & en gouvernant la pâte à deux levains, ainſi qu'il a été dit ci-devant, on fait de bon *pain*, qui eſt un peu gras cuit & jaune : il eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement, & d'avoir le ventre libre.

PAIN D'ORGE : la farine d'orge ne ſe paîtrit pas ſi aiſément que les autres, & le *pain* d'orge eſt toujours fort ſec, facile à eſmier, & peu nourriſſant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, & de la maniere de le paîtrir. Il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, ſelon la ſaiſon, & bien tourner la pâte. Le levain contribuë auſſi à la faire fermenter. On le fait de même que le *pain* de froment & de méteil : ce qu'on vient de dire ici regarde la farine d'orge, employée ſeule, parce que lorſqu'elle eſt mêlée avec la farine d'autres bleds, elle n'eſt plus ſi difficile à mettre en œuvre. On s'en ſert ainſi beaucoup à la campagne, & elle réuſſit aſſez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le *pain* qu'ils débitent : Voilà pour l'orge ordinaire.

Quant à l'autre, qu'on appelle *orge quarrée*, *orge prime*, ou *eſcourgeon*, le *pain* s'en fait de même que de l'orge ordinaire, mais on n'en uſe pas ſi communément ; & c'eſt ſeulement un ſecours qui vient aux pauvres gens de campagne en attendant la récolte des bleds.

PAIN DE SARASIN : ce *pain*

eſt la nourriture de tous les payſans de la Baſſe-Normandie & de la Bretagne : de ſa farine ils font auſſi une boüillie & des galettes.

PAIN D'AVOINE : on en mange en bien des endroits du Royaume. Le *pain* en eſt rude lorſqu'il n'y entre point de meilleure farine. Les pauvres gens y mêlent quelquefois de la farine de pois & de féves ; mais c'eſt dans l'extrême néceſſité, ou lorſque la cherté du *pain* eſt exceſſive. Ces farines mêlées enſemble ne font corps que difficilement, & ce n'eſt qu'à force de bras que la pâte ſe lie.

PAIN DE MILLET : on en mange particulierement en Béarn, en Gaſcogne, & dans les autres pays de landes & de montagnes ; c'eſt pourquoi on appelle les Gaſcons des *Milaciés*. La maniere de faire ce *pain* eſt aſſez ſinguliere, car il ne ſe paîtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le *millet*, puis on en prend la farine qu'on met dans une chaudiere, & pour-lors on remuë fortement cette pâte avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, de maniere qu'elle ſe rompe, & c'eſt pour-lors qu'elle en eſt meilleure & plus délicate ; cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce *pain* n'eſt pas, dit-on, mauvais ; mais il faut tous les jours en faire de nouveau, parce que n'étant pas cuit au four, comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment ; mais ceux qui ont coutume d'en faire, diſent que ce *pain* eſt meilleur, lorſqu'il n'y entre que de la farine de *millet*. Les Montagnards font leurs repas de ce *pain* qu'ils mêlent dans du petit-lait ſalé ou avec du fromage. Cette nourriture ſeroit d'un aſſez bon ſecours en bien des endroits, ſi le *millet* y croiſſoit communément.

PAIN DE PANIS ; il ſe fait comme celui du millet, & a les mêmes qualités, puiſque le *panis* eſt une eſpece de bled qui ne differe du millet, qu'en ce que les grains du *panis* ſont en grapes. Il vient en Eté en moins de quarante jours. Il aime les terroirs ſecs, légers & ſabloneux ; & comme il eſt fort chaud, il croît encore plus vîte que le millet. L'un & l'autre de ces grains font un *pain* auſſi ſec, & auſſi facile à eſmier que la cendre. Les Perigordins fricaſſent leur *pain de panis* avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait, ou du boüillon de viande.

PAIN DE RITZ. ce *pain* a ſon mérite, & pour le faire on fait moudre du *ritz* avec du ſeigle, puis on en paîtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet, mais ils prétendent que le *pain* ne profite pas tant que lorſqu'il n'y a que de la farine de ſeigle mêlée. Ce ménage ſe pratique dans les pays où le *ritz* croît en abondance.

PAIN DE BLED DE TURQUIE, ou DE MAIS : ce bled vient aſſez communément en France, ſur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Breſſe. Il ſert de nourriture à l'homme, ainſi qu'à bien des animaux domeſtiques. Le *pain* s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il eſt difficile à digérer, quand on n'eſt point accoutumé à en manger : mais lorſque l'eſtomac y eſt fait, on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréables, mais on l'eſtime plus que le *pain* d'orge pur. Il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait, on s'en trouveroit mieux en bien des occaſions.

Le *pain de froment* convient à tout le monde, particulierement aux mélancoliques ; c'eſt le meilleur de tous les *pains* & le plus délicat. L'excès de ce *pain* produit des crudités âcres, qui épaiſſiſſent le ſang & en retardent la circulation.

Le *pain de méteil*, c'eſt-à-dire, fait

Digitized by Google

de farine de ſeigle & de froment, a un goût fort agréable ; il eſt moins nourriſſant que celui de froment, mais ce *pain* eſt rafraîchiſſant & rient le ventre libre. Dans beaucoup de nos Provinces, à la Ville, comme à la Campagne, on n'uſe poinr d'autre *pain* chez les gens aiſés & les riches Laboureurs.

Le *pain de ſeigle* eſt encore plus rafraîchiſſanr que celui de méteil, mais il eſt moins ſain & moins nourriſſant. Il convient aux bilieux, parce qu'il tient le ventre fort libre ; mais nullement aux mélancoliques, étant rempli de ſucs groſſiers qui épaiſſiſſent beaucoup le ſang.

Le *pain d'orge* eſt beaucoup moins nourriſſant que les précédens ; il contient beaucoup d'acides & eſt fort lourd à l'eſtomac. Il ne convient qu'à des gens robuſtes.

Le *pain de bled ſaraſin* nourrit peu, mais un peu plus que celui de ſeigle, dont il approche forr. Il n'eſt pas ſi lourd, & il ſe digere facilement.

Le *pain d'avoine* eſt fort lourd, & peu agréable, mais beaucoup nourriſſant.

Le *pain de millet* eſt encore plus lourd, & moins agréable, mais fort nourriſſant.

Le *pain de châtaigne*, qu'on fait ſécher ſur des claies, n'eſt bon que pour les Limoſins qui s'en accommodent.

Comme les *pains* de panis, de ritz, de bled de Turquie, ne ſont point des *pains* connus en France, nous ne dirons rien de leurs propriétés.

PAIN DE COCU, eſt une petite herbe qu'on mange en ſalade, que les Jardiniers nomment autrement *alleluya*. Voyez ALLELUYA.

PAIN DE POURCEAU, plante qui pouſſe des feuilles preſque rondes, de couleur verte-brune, & marbrée de blanc par-deſſus, purpurines par-deſſous, attachées à des queuës. Ses fleurs ſont purpurines, de bonne odeur, portées ſur de longs pédicules : elles ſont taillées en godet dans leur partie inférieure, & la partie ſupérieure de ce godet eſt découpée en cinq parries. Il leur ſuccéde un fruit ſphérique & membraneux, qui s'ouvre en pluſieurs parties & qui contient des ſemences irrégulieres. On ſe ſert de la racine de *pain de pourceau* pour guérir les obſtructions & pour réſoudre les tumeurs. Il y a quelques autres eſpeces de *pain de pourceau*. Cette plante a été ainſi appellée parce que ſa racine eſt faite comme un *pain*, & que les cochons en mangent.

PAISSEAU ; ce mot ſe dit en quelques Provinces pour *échalas*. Voyez ECHALAS.

PAISSELER, c'eſt mettre des paiſſeaux, ou des échalas aux vignes.

PAISSELURE, menu chanvre employé par les Vignerons pour lier aux paiſſeaux les bourgeons des vignes après les avoir taillées. C'eſt un terme familier aux Vignerons & autres gens de la Campagne. Les paquets de *paiſſelure* contiennent pluſieurs poignées. L'Auteur du *Spectacle de la Nature* appelle *liire* l'action de lier la vigne à l'échalas, & dit que le tems eſt lorſque la fleur commence à paroître.

PAISSON, c'eſt ce que les beſtiaux mangent dans les forêts & à la Campagne, & ſe dit plus particulierement de la glandée & autres fruits ſauvages pour les porcs.

PAITRE, terme d'Agriculture, ſignifie en général faire prendre aux beſtiaux à la Campagne la nourriture convenable. On mene *paître* les bœufs dans les pâtis & herbages. Les moutons *paiſſent* dans les prés, dans les garennes, & dans les jacheres. Les chévres *paiſſent* aux collines. On fait *paître* auſſi les bleds aux moutons, quand ils ſont trop touffus, quand ils pouſſent. Les cochons vont *paître* dans les forêts le gland, la faîne, & les châraignes. Il y a des oiſeaux qui *paiſſent* l'herbe, comme

me les oiſons, les gruës, & les poules.

PALE, piéce de bois qui ſert à boucher l'ouverture d'un biais de moulin, ou la chauſſée d'un étang. Pour mettre l'étang en cours, il faut lever les *pâles*. On l'appelle en d'autres endroits la *bonde*. Pour donner l'eau à la roue du moulin, il faut lever une *pâle*. Le biais du moulin eſt fermé par trois *pâles*. En quelques lieux on les appelle auſſi des *lançoirs*.

PALEFRENIER, valet qui panſe les chevaux chez les Ecuyers & les Grands Seigneurs; car dans les Hôtelleries & à la Campagne on l'appelle *valet d'Ecurie*. Voyez VALET D'ECURIE.

PALIS, petit pal pointu dont on fait des clôtures quand on en arrange pluſieurs enſemble, comme ſont ceux dont on fait les parcs des Bergers, ou des ſéparations dans des bois, des cours & des jardins. On ferme de *palis* l'eſpace où on a coupé des bois dans quelque triage, pour le mettre en défenſe contre les bêtes.

PALISSADE, en terme de Jardinier, ſignifie un ornement des allées des jardins, où l'on plante des arbres qui portent des branches dès le bas qu'on étend, enſorte qu'ils paroiſſent comme une muraille couverte de feuilles. Les *paliſſades* de charme ſont celles qui viennent les plus hautes & qu'on rend les plus unies. On fait de petites *paliſſades* de jaſmin, de filéria, de grenadiers, des *paliſſades* à hauteur d'appui. Le filéria eſt très-propre à faire des *paliſſades* de moyenne hauteur. On fait auſſi des *paliſſades* pour arrêter les eaux des moulins. La beauté principale d'une *paliſſade* conſiſte à être bien garnie par le bas.

Les *paliſſades* les plus épaiſſes ne ſont pas les plus belles. Il faut en cela une juſte proportion, & dont un Jardinier de bon goût décide aiſément quand il ſçait ſon métier. On les tond ordinairement des deux côtés à plomb. La hauteur des *paliſſades* doit être de deux tiers de la largeur de l'allée; lorſqu'elles ſont plus hautes, elles rendent les allées triſtes & étroites.

On fait des *paliſſades* ſans y enclaver les arbres d'eſpace en eſpace, & d'autres où il y en a. On ſe ſert pour-lors d'ormes, parce qu'ils s'élevent fort haut: mais en ce cas il faut que ces *paliſſades* ſoient tonduës à plomb, & garniſſent le pied des arbres, qui doivent laiſſer un bouquet au deſſus. S'il arrive que ces *paliſſades* ſe dégarniſſent par le pied, on peut y remédier en garniſſant le bas avec des ifs, ſoutenus d'un petit treillage de cinq à ſix pieds de haut: cette variété n'eſt point déſagréable aux yeux.

Il y a des *paliſſades* à banquette qui n'excedent jamais trois pieds & demi: ce ſont auſſi des *paliſſades* à hauteur d'appui. On s'en ſert pour border des allées, lorſqu'on veut conſerver toutes les vuës dont un jardin eſt ſuſceptible. On y enclave des arbres d'eſpace en eſpace, qui ne contribuent pas peu à la beauté d'un jardin. Quelques-uns donnent pour ornement à ces banquettes des ormes à tête ronde, pour ménager de tous côtés les vuës qui intéreſſent. Cet ornement eſt aſſez particulier, & de bon goût quand il eſt bien conduit.

Les *paliſſades* par leur verdure ſont d'un grand ſecours dans les jardins de propreté. On s'en ſert pour couvrir les murs de clôture, pour boucher en des endroits des vuës déſagréables & en fixer d'autres. C'eſt auſſi par le moyen des *paliſſades*, qu'on corrige & qu'on rachete les biais, qui ſouvent ſe trouvent dans un terrein, & les coudes que forment certains murs.

Ces grands ornemens de jardins ſervent encore de clôture aux boſquets, cloîtres, & aux autres compartimens qui doivent être ſéparés; & c'eſt dans

ces grandes piéces que par le ſecours des *paliſſades* on pratique d'eſpace en eſpace des renfoncemens dans les touffus & le long des allées. On y met ordinairement des bancs, & ces petits endroits ſervent de retraites pour ſe repoſer & y prendre le frais.

Il y en a qui forment les niches, qui décorent les jets d'eau, de figures ou de vaſes. Tous ces morceaux pratiqués en certains endroits ne ſervent pas d'un petit ornement à une *paliſſade* : c'eſt avec des *paliſſades* qu'on dreſſe des portiques, qu'on forme des galeries & des arcades. Tous ces morceaux ſont de très-bon goût, lorſqu'ils ſont bien conduits & bien entretenus. Ils ſont riches, & n'ont rien de difficile dans l'exécution. Il ne s'agit que d'une certaine adreſſe à les former comme il faut, & les ſoins qu'ils exigent ne doivent point dégoûter les perſonnes curieuſes qui ont ſuffiſamment de quoi fournir à cet entretien.

PALISSER, clôre avec des paliſs. Ce mot eſt en uſage chez les Jardiniers, pour dire faire des eſpaliers, attacher des branches d'arbres contre un mur ou à un treillage. Nous en parlerons à l'article du TREILLAGE; il n'eſt queſtion ici que du tems & de la maniere de *paliſſer*.

Avant que de commencer à le faire, on doit laiſſer pouſſer les arbres en toute liberté pendant leur premiere année, ſans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février & de Mars de la ſeconde année, pour commencer à les tailler & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets ſont ſi petits, ou ſi tendres, qu'on ne peut les *paliſſer* ſans les contraindre, & les altérer beaucoup.

Pour bien *paliſſer* les jeunes arbres, après qu'on en a ôté le bois inutile & les branches, qui ne peuvent ſe coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtreſſe branche, qui eſt celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite ſans la pancher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut plus ou moins court, ſelon ſa force & celle de l'arbre. On doit enſuite arranger des deux côtés toutes les autres branches, & les baiſſer juſqu'à un demi-pied proche de terre, s'il ſe peut, pour couvrir le bas de la muraille.

En *paliſſant* il faut conduire toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu, & prendre garde de ne les point contraindre, ni les courber en dos de chat; car lorſqu'elles ſont ainſi forcées elles font un coude, ſur lequel, la ſéve s'arrêtant, pouſſe toujours un faux jet, qui emporte toute la force du reſte de la branche, & l'empêche de profiter. Par cette raiſon, il ne faut jamais que le bout des branches ſoit attaché plus bas que le milieu, d'où elles ſortent; mais il doit être conduit en montant un peu.

Il eſt néceſſaire encore d'obſerver de ne pas croiſer les branches, ni les paſſer l'une ſur l'autre, ni les attacher deux enſemble, mais de les ſéparer les unes des autres, & les eſpacer entre elles, ſelon leur nombre & la force de l'arbre. Quelquefois on eſt pourtant contraint, quand les arbres ſont vieux, & qu'ils ſe dégarniſſent du milieu, de renverſer les petites branches & les faire retourner contre la tige pour conſerver la beauté des eſpaliers & cacher les places dégarnies.

Ce défaut de branches arrive ordinairement aux arbres, par l'ignorance du Jardinier à les ſçavoir conduire dans leurs commencemens, ou par ſa négligence à les tailler, à les ébourgeonner, & à les *paliſſer* dans les ſaiſons qui leur ſont propres; car il eſt certain que la plûpart des arbres ne ſe dégarniſſent que pour avoir été négligés, ou taillés, & *paliſſés* mal-à-propos & hors de ſaiſon; & l'expérience fait voir qu'il eſt aiſé,

avec un peu de ſoin & de connoiſſance, de les conſerver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-longtems & rapporter de beau fruit.

On *paliſſe* encore les arbres au mois de Juillet : ce ſont alors les nouveaux jets, qu'on attache au treillage, pour rendre l'eſpalier plus agréable, pour que les fruits ſoient plus expoſés au Soleil. Il faut *dépaliſſer* les arbres, quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage, & le faire plus aiſément.

PALIURE, arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont les rameaux ſont épineux. Ses feuilles ſont preſque rondes, pointues, de couleur verte-brune, tirant ſur le rouge. Ses fleurs ſont petites, jaunes, compoſées ordinairement chacune de cinq feuilles, diſpoſées en rond. Son fruit eſt en bouclier, relevé ſur le milieu, délié aux bords, & comme membraneux. On trouve dans le milieu de ce fruit un noyau oſſeux, ſphétique, diviſé en trois loges, dans chacune deſquelles il y a ordinairement une ſemence preſque ronde, liſſe, de la couleur de la graine de lin. Les racines & les feuilles du *paliure* ſont aſtringentes. Sa ſemence eſt ſinguliere contre la pierre & contre la gravelle.

PALLAS, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui eſt pourpre & blanc. MORIN.

PALMA CHRISTI, plante ainſi nommée parce que ſes feuilles ont la figure d'une main ouverte. On l'appelle autrement *ricin*. Voyez RICIN.

PALME, branche, ou rameau du palmier.

PALME, ſe prend auſſi pour l'arbre du palmier. En Perſe & en d'autres pays de l'Orient, on fait du vin de *palme*, qui eſt auſſi bon que le nôtre, quand il vient d'être fait ; mais il s'aigrit au bout de quatre jours. *Voyez* PALMIER.

PALMIER, arbre fort haut, qui a le tronc droit, écaillé, & ne produit des branches qu'à ſa cime : elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrémités panchent vers la terre. Ses feuilles ſont longues, doubles, & étroites comme une épée. Il jette force fleurs, attachées à une queuë très-mince, arrangées en grapes, & ſemblables à celles du ſafran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches. De-là vient les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris, & envelopé d'une peau mince & blanche. Les dattes font un aliment aſſez ſain, & outre cela on en fait du pain & du vin. La Provence nous en fournit d'aſſez bonnes, qui ne ſe conſervent pourtant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vîte.

Le *palmier* n'aime que les pays chauds, il croît même ſans culture dans les terres légéres, ſabloneuſes & nitreuſes. On le plante de plans enracinés en Avril ou en Mai ; ou bien on le ſeme de noyaux frais en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure. Il eſt bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & de l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou pour le mieux de ſaumure. Le *palmier* femelle ne porte point de fruit, s'il n'eſt planté auprès du *palmier* mâle, dit PLINE. Il y a auſſi d'autres eſpeces de *palmiers*, qui ſont des arbres étrangers. Nous n'en parlons point ici, nous étant bornés à ne faire mention que de ceux que l'on cultive en Europe.

PALTOT, tulipe bigarrée de diverſes couleurs, dont voici les différentes eſpeces.

PALTOT CADONS, rouge obſcur & jaune, printanniere.

PALTOT DE TROIS COULEURS, colombin pâle, couleur de ſoufre & rouge.

PALTOT ENFUME', minime, feuille morte, le tout broüillé.

PALTOT LAYDANE, rouge-brûlé, citron, couleur de ſuif, le tout broüillé.

PALTOT LE'DANUS, rouge très-vif, & jaune clair, printanniere.

PALTOT PLUTON, rouge-brûlé & jaune.

PALTOT QUETOR, minime-brûlé, feuille morte, & clair, le tout broüillé.

PALTOT ROBIN, fautif.

PALTOT SAINT JOSEPH, rouge & jaune, printanniere.

PALTOT SAINT PAUL, rouge, tirant ſur l'incarnat, & jaune de ſoufre.

PALTOT SAINT PHILIBERT, couleur de roſe obſcure, rouge & citron, broüillé.

PALTOT SAINT PIERRE, rouge enfumé, colombin, & jaune citron, broüillé.

PALTOT TE'NE'BREUX, rouge-brûlé & jaune, tirant ſur le chamois. MORIN.

PALTOTY, terme de Fleuriſte, eſpece de tulipe.

PAMPRE, feuilles de vignes qui tiennent à la branche, au ſarment.

PANACES, nom qu'on a donné à des plantes fort différentes, à cauſe des grandes vertus qu'on leur a attribuées. Il y a le *panaces Héraclien*, l'*Aſclépien*, & le *Chironien*. Le *panaces Héraclien* eſt la *grande berce*. On tire par inciſion de ſa racine & de ſa tige la gomme appellée *opopanax*. Voyez BERCE. Le *panaces Aſclépien* eſt, ſelon quelques Botaniſtes, une eſpece de férule. Sa feuille eſt preſque auſſi grande que celle de la férule, découpée plus menu, plus roide, d'une odeur qui n'eſt pas déſagréable. Ses fleurs ſont en ombelles, de couleur jaune, perires. Sa ſemence eſt ſemblable à celle de la férule, blanchâtre, & fort amere. Le *panaces Chironien* eſt, ſuivant quelques-uns, une eſpece d'héliantheme. D'autres diſent que c'eſt une eſpece de panais. Les *panaces* ont pris leurs noms de ceux qui les ont découverts. L'*Héraclien*, d'Hercule; l'*Aſclépien*, d'Eſculape, & le *Chironien*, de Chiron.

PANACHE, en terme de Fleuriſte, ſignifie un agréable mélange de couleurs dans une fleur. On dit: une anémone qui a un beau *panache*. Les tulipes les plus nuancées ſont les plus beaux *panaches*. Un *panache* broüillé ne vaut rien.

PANACHE'E, ſe dit en terme de Fleuriſte de pluſieurs tulipes, dont voici les noms & les couleurs.

PANACHE'E D'ARRAS, pourpre clair, violet & blanc, printanniere.

PANACHE'E DE L'AUBE, couleur de roſe, rouge & blanc, non d'entrée.

PANACHE'E DE CAEN, rouge éclatant & blanc, à grandes panaches.

PANACHE'E DE LIEF, rouge-brun, tirant ſur le colombin, & blanc.

PANACHE'E DE PARIS, qui eſt d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.

PANACHE'E ROBERT, incarnat & blanc, non d'entrée. MORIN.

PANACHER, ſe PANACHER, ne ſe dit que des fleurs, quand le fond de la couleur naturelle de leurs feuilles eſt rayé, & ſe diverſifie par des couleurs qui les tranchent net, & qui ne ſe broüillent pas. Quand une tulipe bizarre vient à *panacher*, elle eſt fort eſtimée. Quand elles ſont venuës en France, il n'y en avoit point de *panachées*. L'on tient que c'eſt une marque de vieilleſſe quand la tulipe *panache*. Il y a auſſi des œillets *panachés*, des anémones *panachées*, un filéria *panaché*, mêlé de verd, & d'un jaune doré.

PANAIS, ou PASTENADE, plante fort commune dans les jardins.

potagers, dont la racine eſt d'uſage en Cuiſine. Tous ceux qui ont écrit juſques-ici ſur le Jardinage, n'ont parlé que de deux eſpeces de panais, la *cultivée* & la *ſauvage* : mais l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, ſans parler du *ſauvage*, dit qu'il y a le *panais long*, le *panais rond*, & le *panais de Siam*.

Le *panais long* fait une racine très-longue, preſque égale en groſſeur dans toute ſa longueur. Elle eſt blanche dedans & dehors, inégale, raboteuſe, garnie de filamens, qui ſont des petites racines. Au milieu de la racine il y a un nerf dur. Sa tige s'éleve environ à la hauteur de trois ou quatre pieds ; elle eſt groſſe, canelée, vuide, & rameuſe. Ses feuilles, qui ſont amples, ſont ſemblables à celles du frêne ; elles ſont oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, & d'une couleur verte-brune. Ses fleurs ſont en ombelles, ou en paraſols. Ce *panais* eſt d'un bon goût, & ſon odeur n'eſt point déſagréable.

Le *panais rond* a la feuille, la tige, la fleur, & le fruit comme le précédent ; mais ſa racine plus groſſe & plus courte, reſſemble à un navet rond.

Le *panais de Siam* ne differe auſſi de l'autre que par ſa racine, qui n'eſt ni ſi long que le premier, ni ſi court que le ſecond ; mais beaucoup plus enflé du côté de la tête, que dans le ſurplus de ſa longueur. Sa chair eſt auſſi un peu plus jaunâtre.

Ces *panais* ne ſe multiplient que de graine, qui eſt plate, d'un rond un peu ovale & comme bordée, rayée dans ſa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle eſt mûre, & on la laiſſe un peu ſécher au Soleil. On la ſeme au Printems dans une bonne terre, bien amendée, graſſe & humide.

Il y a un *panais ſauvage* qui croît dans des lieux incultes : il differe du précédent en ce que les feuilles ſont plus petites, & ſa racine plus dure, plus ligneuſe, moins groſſe & moins bonne à manger. Le *panais*, tant le *cultivé* que le *ſauvage*, eſt vulnéraire & apéritif. Il eſt bon pour les vents, & pour les vapeurs.

PANCALIERS, nom d'une eſpece de choux, qui ont pris leur nom de celui de la Ville de *Pancaliers* en Piémont, d'où ils ont été apportés. *Voyez* CHOUX.

PANCRATIUM, plante qu'on appelle autrement *ſcille rouge*. Voyez SCILLE. Ce nom ſe dit auſſi du narciſſe marin.

PANETIERE, eſpece de grande poche, ou de petit ſac de cuir, de toile, &c. qui ſert aux Bergers & aux Bergeres pour mettre leur pain & autres choſes pour vivre, & ce qu'ils portent quand ils vont garder leurs brebis dans la campagne. Elle eſt faite comme une fronde, & ils la portent en écharpe ; mais les Bergers des environs de Paris ſe ſervent de *gibecieres*.

PANFILIE, terme de Fleuriſte, tulipe qui porte un beau gris de lin, bordé de pourpre, panaché de blanc de lait, à grandes piéces comme appliquées. MORIN.

PANICAUT, ou CHARDON ROLAND. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Le *panicaut* vulgaire pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, accompagnée de feuilles rangées alternativement, dures, découpées profondément, garnies en leurs bords d'épines rudes & piquantes. Il porte au ſommet de ſa tige & de ſes branches beaucoup de têtes épineuſes, qui ont à leur baſe une couronne de feuilles. Ces têtes ſoutiennent des fleurs blanchâtres, à cinq feuilles, diſpoſées en roſe. Sa racine eſt longue, de la groſſeur du pouce, & quelquefois du petit doigt, noire au dedans, blanche au dehors, & d'une ſaveur douce. Les racines du *panicaut* ſont apéritives ; on les

emploie dans les boüillons, dans les ptiſanes, & dans les apoſêmes. Cette plante croît dans les lieux rudes & ſabloneux. On en trouve auprès de Trente en Italie, & ailleurs. Elle fleurit en Juin & en Juillet.

PANICAUT MARIN : cette plante a les feuilles plus larges que le précédent. Elles ſont environnées de pointes & d'épines. Ses racines ſont plus longues, plus tendres, & meilleures à confire que celles du *panicaut*, découpées tout autour, de couleur de verd-naiſſant commun. Sa tige eſt plus charnuë, plus groſſe, & plus unie, avec des têtes bleues. Cette plante croît ſur le rivage de la mer, ſur-tout auprès de Veniſe & à Jérols. Elle fleurit en Juin & en Juillet.

PANIER, vaiſſeau portatif fait ordinairement d'oſier, ouvrage de Vanier, rond ou ovale, plein ou à jour, toujours coupé d'un corps & d'un fond, & ſouvent d'une anſe & d'un couvercle, qui a ſes uſages différens, ſuivant ſa figure ou ſa capacité, à la Ville comme à la Campagne.

PANIER, en terme d'Agriculture, ſe dit d'une ruche de mouches en un coin d'un jardin. *Voyez* RUCHE.

PANIS, ſorte de plante, ſi ſemblable au millet, qu'on ne la diſtingue que par l'arrangement de ſes fleurs & de ſes graines qui naiſſent dans les épis, au lieu que dans le millet elles naiſſent en botes, ou en bouquets. Il y a pluſieurs eſpeces de *panis*. Celle-ci pouſſe pluſieurs tiges noüeuſes, garnies de feuilles, ſemblables à celles des cannes, plus rudes, & plus pointuës que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses ſemences ſont plus petites & plus rondes que celles du millet, luiſantes, tantôt blanches, tantôt rouges, & tantôt jaunes. Elles ſervent à faire du pain, qui eſt peu nourriſſant, & on en met cuire dans du lait, comme du ritz. On en nourrit auſſi les poules & les pigeons. Les Gaſcons & les Périgordins vantent beaucoup le *panis*. On en voit beaucoup en Franche-Comté, en Breſſe, & en Bourgogne. Comme ce grain eſt chaud de ſon naturel, il leve plus aiſément que le millet. Il n'eſt point ſi délicat, & il n'aime point les terres où l'eau ſéjourne ; il ſe plaît au contraire ſur les côteaux & dans les terres ſéches, n'importe qu'elles ſoient ſabloneuſes ou pierreuſes, pourvu qu'elles ſoient un peu ſubſtancielles. Il ne lui faut point d'eau, preſque toujours, comme au millet ; mais le froid ne lui eſt pas moins contraire.

Il y a auſſi du *panis ſauvage* qui n'eſt pas bon à manger.

Il y a encore un *panis des Indes* qui entre dans la compoſition du chocolat.

PANNE ISABELLE, terme de Fleuriſte, nom d'une anémone. On la nomme ainſi à cauſe que ſa peluche eſt de couleur iſabelle. Ses grandes feuilles ſont colombines, ou plutôt couleur de pêcher. Celle-ci eſt ſujette à dégénérer en ſa peluche, laquelle change quelquefois ſa couleur, & devient comme les grandes feuilles. MORIN.

PAON, oiſeau qu'on nourrit dans les baſſe-cours, & dont la femelle s'appelle *paone*. Le *paon* a une grande queuë diverſifiée de pluſieurs couleurs, & remplie de pluſieurs marques en forme d'yeux. Il a un petit bouquet, comme un arbre, chevelu ſur la tête. Un *paon* fait la roue pour ſe mirer dans ſa queuë.

Il eſt bon de n'avoir de *paons* dans une baſſe-cour qu'autant que la fortune le peut permettre pour le plaiſir. Ces oiſeaux ſont goulus, d'un grand entretien, font du dégât aux toits des maiſons & aux jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Ils ſont aſſez difficiles à élever, juſqu'à ce qu'ils aient quitté leur mere ; car alors ils ont bien ſoin d'eux mêmes. Les

Digitized by Google

mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins ; mais elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou ſix femelles à chaque mâle.

On en compte de deux ſortes ; les uns *privés*, les autres *ſauvages*. Les premiers ſont à préférer, comme domeſtiques & moins farouches. On ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne ſe perdent, ou ne dégradent les couvertures des maiſons ; car au reſte ils aiment tous à ſe perchet à l'air, ſupportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux élevés & aërés, & deviennent ſi domeſtiques que ſouvent ils mangent & ſe nourriſſent parmi la volaille : auſſi leur nourriture eſt' la même, & on n'y diſtingue point d'heures, ni lieux. Le mâle eſt fort laſcif : on dit même qu'il fait avorter les œufs de la femelle, & qu'il la faillit quand elle veut pondre ou couver, afin de joüir plus ſouvent d'elle.

Les *paones* ne pondent jamais qu'elles n'aient trois ans, & ſont fort ſujettes à pondre en différens endroits, & à égarer leurs œufs, ſi l'on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne ceſſent point de pondre de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'elles aient achevé : ainſi dans ce rems-là on doit épier où elles vont pondre. Il eſt bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles vont jucher, & il y faut mettre beaucoup de paille, pour que les œufs ne ſe caſſent ou ne tombent point. On connoît que le mâle eſt en chaleur, quand il ſe mire & qu'il épanoüit ſa queuë, & quand ils different d'entrer en amour au-de-là du tems qu'on préſume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des féves rôties ſur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les poules communes couvent auſſi les œufs des *paones* fort heureuſement : mais la *paone*, ſi on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & elle ne ſort de ſa cachette que lorſque la faim la preſſe : elle ne manque point de venir à certaine heure prendre une ou deux fois le jour de la nourriture, dans l'endroit où l'on a coutume de lui en donner ; c'eſt pour-lors qu'il faut la veiller, & ſi-tôt qu'on l'y verra arrivet, on lui donnera le tems de manger, juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner ce qu'elle fera comme en cachette. Ceux qui la veillent la ſuivront de loin, tant que leur vuë pourra s'étendre.

Quand elle vient ainſi prendre ſa nourriture, elle part ordinairement de ſon nid en volant, & en faiſant un cri qui lui eſt particulier, comme le gloſſement l'eſt aux poules communes : mais au contraire cette *paone*, qui couve, retourne à ſon nid ſans voler, & par des chemins détournés qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point ſon nid.

Quand on a trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies pour environner ce lieu, & y faire une clôture ſuffiſante, pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage. La couvée de la *paone* eſt ordinairement de cinq œufs. Tandis qu'elle couve, il ne faut que la viſiter de l'œil & de fort loin, autrement cela la rebuteroit ; & quelque attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir : ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin.

Un mois ſuffit pour faire éclore ſes petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jetter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvés. Cependant ſi cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner ; car la *pao-*

Digitized by Google

ne recommenceroit auſſi-tôt à pondre, & couveroit une ſeconde fois fort heureuſement : mais cette ſeconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'Hyver ſurvient trop tôt, & empêche que les *paons* tardifs ne deviennent ſi beaux & ſi gros que ceux qui ſont des premiers éclos. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, cependant il eſt facile de leur faire prendre leur repas, leur coutume étant de ſortir de leur nid en volant, & de s'élever aſſez haut pour paſſer la haie, où on ne les tient enfermés que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *paone* à couver aux poules domeſtiques. Il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de pouvoir mieux les embraſſer ; cinq œufs ſuffiſent, & on ne les met ſous la poule que dix jours après que la *paone* les a couvés. Plus ces œufs ſont frais, plus la fécondité en eſt ſûre. Il faut que celui qui a ſoin de ces couveuſes retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Ces poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de *paone* ſont plus gros.

La *paone* ne fait jamais éclore tous ſes petits à la fois, & ſon impatience eſt ſi grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne ſont pas éclos, pour vîtement conduire les petits qui le ſont ; c'eſt pourquoi, pendant le tems qu'elle ſera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne ſont pas encore éclos, & pour en achever la couvée, on les portera adroitement ſous une poule, ou ſous une dinde en humeur de couver.

En cas qu'on n'ait ni l'un ni l'autre, on prendra ces œufs, qu'on poſe adroitement dans un panier rempli de fines plumes, & après les avoir couverts de laine, ou autre choſe ſemblable, on met le panier dans un four, qui ſera encore modérément chaud, & dans cet état les petits *paons* achevent d'éclore. Il faut y veiller de tems en tems. On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naiſſance.

Jamais la *paone*, après avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid, une haie, un buiſſon, près du logis, ſont les lieux ordinaires où elle prend ſon gîte pour la nuit : mais comme elle n'y eſt point à couvert des inſultes, on épira le ſoir où elle va gîter, & l'ayant remarqué on tâchera de prendre la mere avec les petits, pour les enfermer ſous une mue ; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies, ou de quelque autre choſe, qui la puiſſe mettre hors de danger. On prendra ce ſoin pendant quatre ou cinq jours, que la *paone* emploie à accoutumer ſes petits à jucher ſur les arbres. Pendant ces cinq jours elle ne couche jamais deux fois dans le même endroit : ainſi à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la garantir elle & ſes petits des bêtes ennemies, même du *paon*, qui ne les aime pas, & qui les bleſſeroit.

Ce qui eſt admirable dans les meres ; c'eſt que les premiers jours connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter, comme elles, ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos l'un après l'autre & les y portent elles-mêmes, & le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoutume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre. C'eſt de cette maniere qu'à meſure que les petits *paons* ſe fortifient ; ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche, & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les petits *paons* ſont éclos, on peut être deux jours ſans leur rien donner, & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrem-

pée

pée avec du vin, du froment ou de l'épeautre trempé dans de l'eau. Il y en a qui font boüillir le froment, & le leur donne quand il eſt refroidi. Dans leur premiere jeuneſſe, on leur donne du fromage blanc, fraîchement fait, qu'on mêle avec des poireaux hâchés. Ils aiment beaucoup les ſauterelles, mais il faut leur ôter les pieds : on les nourrit ainſi pendant ſix mois.

Lorſqu'une poule a couvé des œufs de *paone*, & que les petits en ſont éclos, ils la ſuivent volontiers, mais à meſure qu'ils ſe fortifient, c'eſt-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage, ou ſous une muë, on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la poule par le pied, à un cordon, long d'environ une toiſe ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ſes petits. Une poule peut conduire une vingtaine de petits *paons :* d'autres ne leur en donne que quinze.

A meſure que les *paons* croiſſent, ils ont coutume de ſe battre ; il faut y veiller, car les plus forts bleſſeroient ou pilleroient les plus foibles. Pour éviter cela on les ſépare, mais il faut prendre garde de ne point mettre les petits *paons* dans des endroits où d'autres poules conduiront des poulets ; car ſouvent les meres quittent leurs petits, & adoptent les jeunes *paons*.

Quand les *paons* ſont plus grands, on leur donne de l'orge, & pour les bien nourrir il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres. On leur donne en Hyver des féves rôties ſur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur eſt bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain. Ils mangent auſſi des pépins de poires, & de pommes ; c'eſt de quoi les Normands les nourriſſent. Voilà ce que Liger & les autres Auteurs diſent ſur la maniere d'élever des *paons* dans une baſſecour.

PAPILLON, petit inſecte volant, qui vient des chenilles ou des vers, qui a ſix pieds & deux ailes. Morin, le Fleuriſte, a obſervé curieuſement pendant pluſieurs années que chaque plante avoit ſa chenille, & ſon *papillon* particulier. Il en a nourri exprès une infinité ſous des cloches de verre, qu'il a fait enſuite deſſiner ſur du vélin.

Papillon, terme d'Agriculture. Les Vignerons diſent les vignes font le *papillon*, c'eſt-à-dire, que leurs bourgeons, en s'épanoüiſſant, ne donnent qu'une feuille de chaque côté, qui reſſemblent aux ailes d'un *papillon*, & c'eſt une mauvaiſe marque.

PAPILLONNE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui a ſes panaches très-fins, & a la même couleur que la galatée, qui ſont iſabelle, jauniſſant & rouge doré, mais les figures ſont différentes. Morin.

PAQUERETTE, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle qu'on nomme petite *pâquerette ſauvage* pouſſe quantité de feuilles, un peu graſſes, veluës, oblongues, arrondies vers leurs extrémités, & dentelées fort légérement. Il s'éleve d'entre elles pluſieurs pédicules menus, ronds, qui ſoutiennent chacune une fleur radiée, dont le milieu eſt jaune, & le tout de couleur blanche ou rouge. Ses racines ſont des fibres déliées. Cette plante eſt très-vulnéraire, propre pour emporter les obſtructions, pour fondre le ſang épaiſſi par un air trop froid, & pour faciliter la circulation. Elle eſt appellée *pâquerette* ou *pâquette*, parce qu'elle fleurit vers le tems de Pâques.

PARAGE DES VIGNES. Si la terre n'eſt pas trop ſéche, lorſque l'on a fait la vendange, on peut *parer* toutes les vignes, excepté celles où l'on a deſſein de mettre du fumier pendant l'Hyver, parce qu'étant mis dans la poüée, il ne ſçauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabatuë dans l'orne ; ainſi

en couvrant le fumier, on ne peut ſe diſpenſer de *parer* ce qui ne l'avoit pas été d'abord. On en uſe autrement dans des vignes qui ont des paillots, parce qu'il n'eſt pas facile d'y enterrer le fumier auſſi profondément que dans les poüées d'une largeur ordinaire.

Quand les Vignerons *parent* les vignes, ils ne font ſouvent que grater la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent pour ne ſe pas fatiguer. Cette façon ne laiſſe pas que d'être rude quand on veut la donner comme il faut ; car dans les labours on ne fait que remuer & tourner la terre, au lieu que dans cette façon on l'enleve pour la porter ſur la poüée, qui doit être élevée & quarrée : car plus elle le ſera, plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne, pour lui donner cette forme.

Ceux qui ne connoiſſent pas la néceſſité de cette façon y veillent rarement, parce qu'ils la croient de peu de conſéquence, en ce que la vigne étant dépoüillée de ſon fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée; cependant elle ne laiſſe pas que de lui être bien avantageuſe quand elle eſt bien donnée, parce que la terre en hyverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui aura été mis dans l'orne; car lorſque l'on manque à le remuer en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au lieu de piquer en terre, montent en haut, pour chercher de la nourriture dans le fumier, & ſi l'on néglige de le couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la ſubſtance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne ſe communique à celles qui ſont plus profondes.

PARAGERS. On appelle *Très-fonciers*, ou *Parageurs*, ceux qui ont des bois ſujets aux droits de Grurie, tiers & danger, & on les paye au Roi, à cauſe de la Juſtice qu'il y fait exercer par ſes Officiers pour la conſervation des bois. Cependant on ſe regle ſelon l'uſage des lieux, pour ſçavoir ſi le droit eſt dû & de combien il eſt ; & même les morts-bois ne ſont ſujets à aucun de ſes droits, c'eſt-à-dire, que les *Très-fonciers* prennent ou vendent les morts-bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part en eſſence, ni en eſtimation, au Seigneur, de qui leurs bois relevent en Grurie, Grairie, Tiers ou Danger.

PARALYSE, fleur ; il y en a de deux ſortes, la ſimple & la double. La ſimple éleve ſa tige, à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurette, d'un blanc-pâle, qui ſe renverſe par le bord des feuilles. La double eſt différente de la ſimple dans la couleur, auſſi-bien que dans la figure ; car outre qu'elle tire au citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'eſt pourquoi on lui a donné le nom de l'une dans l'autre. Elles veulent toutes deux être miſes en bonne terre, fort au Soleil, & être gouvernées comme les marguerites.

PARANGON, en terme de Fleuriſte, ſe dit de quelques tulipes, dont voici les eſpeces.

PARANGON D'ACASTE, tulipe pourpre, & rouge cramoiſi, gris & blanc.

PARANGON SAINT MANDE', tulipe incarnat & blanc.

PARANGON VILTONS, tulipe rouge, tirant ſur le colombin, & blanc vif. MORIN.

Se PARANGONNER, en terme de Fleuriſte, s'entend des œillets, des anémones & des tulipes, & veut dire que ces fleurs auront tous les ans leurs panaches, qu'elles feront toujours les mêmes, étant toujours nettement panachées.

PARC, paliſſade mobile qu'on fait dans les champs, pour enfermer les moutons qu'on mene paître en Eté, dans les lieux éloignés, où ils paſſent la nuit. Les Bergers changent leur *parc* de tems en tems, pour fumer les terres

l'une après l'autre. Les loups n'attaquent pas les moutons dans leur *parc*, à cauſe des chiens qui le gardent. *Voyez* PARQUER.

PARC, eſt auſſi un endroit clos, où l'on enferme du gibier, ſoit gros ou menu, comme ſangliers, chevreüils & cerfs, liévres & lapins, pour le plaiſir du maître, pour la fourniture de ſa table, ou pour vendre.

On dreſſe le *parc* auprès de ſa maiſon, pour plus grande commodité, & on le clos de bon mur de piertailles, ou de moëllon. On ſe contente quelquefois de le fermer de palis, haut d'environ dix pieds, bien ſerrés & bien arrêtés en terre : cela ſuffit pour retenir les groſſes bêtes dans le *parc* ; mais les menuës, comme liévres & lapins, paſſeroient preſque toujours à travers des palis ; c'eſt pourquoi il faut un mur pour les arrêter. Il y a pourtant bien des gens qui ſe contentent d'une paliſſade ; ils mettent même les palis à ſix pieds l'un de l'autre, mais ils garniſſent les entre-deux d'un bon treillage de branches, ce qui demande du ſoin à entretenir.

On comprend dans le *parc* tel nombre, telle qualité de terre que l'on veut, ſoit de bois taillis ou futaies, ſoit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'uſage des terres. La clôture ne ſe fait que pour retenir & multiplier le gibier : il ſe plaît même dans la diverſité. Quand le *parc* eſt un peu ſpacieux, on y fait auſſi quelques avenuës, quelques allées & couverts, pour le plaiſir du maître.

Les plans qui doivent dominer dans le *parc*, pour la retraite & la bonté du gibier, ſont les chênes, pommiers & poiriers, houx, arbouſiers, genievres, & autres arbres & arbriſſeaux ſauvages portant fruits, dont le gibier ſe délecte. Il y faut auſſi quelque ruiſſeau, ou du moins quelque mare ou endroits bas, qui puiſſent recevoir l'eau des pluies, & rafraîchir le gibier qui en aura beſoin.

Dans la ſaiſon ſtérile il y faut jetter, pour la ſubſiſtance des groſſes bêtes, du grain, des féves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui ſera à bon marché. On donne auſſi au menu gibier de la chicorée, des laituës, des pois, & de l'orge détrempée dans de l'eau de pluie ; car les levreaux n'aiment gueres le grain ſec.

Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le *parc*, & elles y coureront de tous côtés, & ameneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement en Hyver qu'il faut leur donner un peu à manger, c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarazin dans les plus mauvaiſes terres du *parc*. Ces grains y ſervent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres, comme faiſans & perdrix. On chaſſe le gibier dans ſon parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder l'âge, ni la ſaiſon, hormis les tems de ponte, de couvée, & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & ſa bouté, c'eſt-à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge & dépérit enſuite.

PARCINIQUE, terme de Fleuriſte, nom d'une anémone qui eſt toute de couleur de fleur de pêcher, & ſa peluche bien rangée. Elle eſt fort commune à Paris. MORIN.

PARIETAIRE, plante qui pouſſe des tiges rondes, rougeâtres, rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, pointuës, veluës, rudes, s'attachant facilement aux habits, & diſpoſées alternativement. Ses fleurs ſont petites, compoſées ordinairement de quatre étamines, ſoutenuës par des calices de différentes ſtruc-

tures. Il leur ſuccede une ſemence noire, fort petite, luiſante, couverte d'une envelope veluë. Sa racine eſt fibreuſe & rougeâtre. Cette plante eſt émolliente & laxative : on s'en ſert beaucoup dans les lavemens, & dans les demi-bains déterſifs & adouciſſans. Son ſuc fait paſſer les urines, & débouche tout-à-fait les reins. Il y a encore quelques autres eſpeces de *pariétaire*.

PARMESANE, terme de Fleuriſte, nom d'une anémone qui porte des grandes feuilles blanches, à fond rouge. Sa peluche eſt de couleur de roſe, incarnat & feuille morte, jaunâtre. MORIN.

PAROIS, en terme des Eaux & Forêts, ſe dit de pluſieurs arbres qui ſont marqués ſeulement du marteau de l'Arpenteur, entre des pieds corniers, qui ſéparent les bois de différens propriétaires, ou les différentes coupes d'un bois. Le pied cornier eſt celui qui eſt aux angles & extrémités de la vente. Les tournans ſont ceux qui ſont aux angles rentrans ; on n'oſe toucher aux arbres de *parois*, qui ſéparent un bois d'avec un autre bois, ou une coupe d'avec une autre coupe.

PARONYCHIA, plante d'un très-bel aſpect, qui pouſſe des tiges noüées, couchées à terre, garnies de feuilles, ſemblables à celles de la renoüée, mais plus courtes. Sa fleur eſt à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice en baſſin, recoupé en cinq parties, terminées par une maniere de capuchon : il lui ſuccede une ſemence, enfermée dans une capſule, relevée de cinq côtes. Sa racine eſt ligneuſe, blanche, aſſez groſſe, & longue. Cette plante eſt aſtringente. Il y a encore pluſieurs eſpeces de *paronychia*.

PARQUER DES MOUTONS ; c'eſt leur faire paſſer la nuit dans les champs, dans un parc fait de claies que l'on tranſporte où l'on veut. On *parque* pour engraiſſer la terre, ſur laquelle on met le parc, ſoit terre labourable, verger, pâtis, ou même prairie, quand elle n'eſt point marécageuſe. Le fumier de moutons communique à la terre des ſels de fécondité qui la ranime, & les brebis qui ne *parquent* que pendant des nuits douces ne ſe trouvent que mieux du changement de gîte.

Ce *parc* dans lequel on fait coucher les bêtes à laine, n'eſt autre choſe qu'un quarré grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, dans des grandes claies de bois, poſées contre des pieux, & ſoutenuës en dehors par des piquets. Pour faire ces claies on prend des petites perches du même bois, qu'on choiſit plus groſſes & plus droites. On les appelle *montans*, & on les met à un bon pied & demi de diſtance l'un de l'autre ; on croiſe les petites perches ſur les montans, en commençant par le bas, & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laiſſe un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-deſſus à entrelaſſer les perches ſur les montans, juſqu'à la hauteur de cinq à ſix pieds, qui eſt la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a auſſi d'ordinaire ſept pieds de longueur, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur : on peut les faire plus longues, en mettant des perches bout à bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laiſſé eſt l'endroit où poſent les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie, doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils ſoutiennent l'ouvrage. On a ſoin de les lier fortement avec de bonnes harres, ou avec de l'oſier. On fait des claies autant que l'on juge en avoir beſoin, ſelon l'étenduë du parc, & le nombre des beſtiaux.

Les claies étant faites, on les voiture ſur le lieu qu'on veut *parquer* ; & là on fiche d'abord des pieux en terre, d'eſpace en eſpace, en formant le plan du quarré, dans lequel on veut enfermer le troupeau. On met les claies entre ces

Digitized by Google

pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces qu'aura le parc. On dreſſe ces claies en longueur tout le long des pieux, enſorte que ſi le premier eſt en dedans du parc, le ſecond eſt en dehors. On continuë ainſi juſqu'à ce que les autres faces ſoient garnies ; alors pour mieux ſoutenir les claies, on les appuie en dehors avec des piquets de ſix pieds en ſix pieds, mis en contre-fiche, & arrêtés à un des montans à l'endroit de la claie qui n'eſt point entrelaſſée. Au bas de chaque piquet il y a un trou dans lequel on met un grand coin, qu'on enfonce en terre avec un maillet ; c'eſt ce qui tient les claies en état.

On laiſſe la derniere claie à un coin du parc, ſans être appuyée pour y ſervir d'entrée au troupeau. Le Berger a ſoin de les y enfermer le ſoir, quand il s'y retire, & de bien aſſurer cette derniere claie. Quand on a fait ainſi un premier parc, on en dreſſe un ſecond tout auprès, enſorte qu'un des côtés du premier ſert de cloiſon pour l'autre, qu'on continuë comme on a dit.

C'eſt l'ordinaire de dreſſer ainſi deux parcs de ſuite, quand on a bien des terres à *parquer*, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer ; car on les paſſe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre bien vîte ; & ce changement ſe fait, ſi l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles ſont longues. On laiſſe le troupeau dans le premier parc juſqu'à minuit, puis on le fait paſſer dans l'autre à la pointe du jour, où ils reſtent juſqu'à ce que le Soleil ou l'air ait diſſipé la roſée, qui eſt très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en eſt moüillée.

Lorſque les Bergers *parquent*, ils font une cabane, ſoutenuë ſur des roulettes, qu'ils conduiſent là où ils veulent. Elle leur ſert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons contre l'inſulte des loups. C'eſt hors du parc que le Berger ſe place, avec ſa roulette & ſes chiens.

Si c'eſt un pâtis, ou pré, qu'on *parque*, il n'y a aucune façon à y faire, ni devant, ni après le *parquage* : mais quand c'eſt une terre à labour, ou à verger, il faut qu'elle ait eu deux ou trois façons avant que d'y *parquer*. Le fumier y pénétre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins ; & lorſque le parc eſt retiré du champ & du verger, il faut y donner auſſi-tôt un léger labour, afin que les ſels de l'engrais, que les moutons y ont laiſſé, ne ſe diſſipent point.

On *parque* depuis la Saint Jean, juſqu'à la Saint Denis, ou la Saint Martin, & plus tard, ſelon que la ſaiſon & le climat le permettent. Pendant tout le tems que les brebis *parquent*, le Berger doit avoir ſoin de les traire le ſoir, afin que le lait ne ſoit point perdu.

PARTERRE, c'eſt la partie du jardin découverte, où l'on entre en ſortant du corps de logis. Les *parterres* ſont ordinairement compoſés de becs de corbin ſimples, becs de corbin doublés, feuilles de réfend, palmettes, fleurons, rainceaux, volutes, traits, nilles doubles, nilles ſimples, agraffes, naiſſances, graines, chapelets, cartouches, culots, maſſifs, attaches, guillochis ou entrelacs, dents de loup, tréfles, enroulemens, coquille de gazon, ſentiers, plate-bandes, & autres traits. On y joint auſſi quelquefois des fleurs d'invention, comme tulipes, roſettes, & quelques autres.

Les *parterres*, pour être beaux, ne doivent être chargés que d'une broderie légére. On ſe doit donner de garde auſſi de tomber dans le parti oppoſé, c'eſt-à-dire, que pour vouloir rendre un *parterre* trop léger, on l'amaigriſſe de maniere que le tableau, qu'il contient, paroiſſe tout dégarni de broderie, ce qui

opere un mauvais effet à la vuë. Il faut éviter auſſi de rendre un *parterre* trop confus, étant obligé tous les trois ou quatre ans après de le faire arracher, à cauſe des traits de buis qui ſe confondent l'un dans l'autre.

On compte dans le Jardinage de quatre ſortes de *parterres*; ſçavoir, *parterre de broderie*, c'eſt celui qui frappe le plus agréablement la vuë: *parterre à l'Angloiſe*, ainſi appellé, parce que la mode en vient d'Angleterre: *parterre de compartiment*, & *parterre de piéces coupées*. Reprenons tous ces *parterres*, pour en donner une idée complette.

PARTERRE DE BRODERIE. Il n'eſt eſtimé qu'autant que le bon goût regne dans le deſſein qui le repréſente. L'invention n'en doit point mettre à la gêne l'eſprit de celui qui veut en avoir l'honneur. Il faut qu'il ſoit libre la deſſus; & pourvu qu'il ait trouvé quelque choſe qui plaiſe, cela lui doit ſuffire. On mêle quelquefois parmi la *broderie*, des maſſifs chargés de gazon dans le milieu, & détachés du buis par quelque ſable ou ciment, des enroulemens, & des plate-bandes de fleurs.

La mode aujourd'hui de varier les *parterres en broderie* avec des ſables de diverſes couleurs, eſt du goût de bien des gens: mais ſi cette invention a ſon mérite, elle oblige d'ailleurs à une grande ſujettion de changer ces ſables de tems en tems, parce que les couleurs s'en paſſent, & que la terre s'y mêle: cependant ce brillant, qui rehauſſe un *parterre*, n'eſt point à rejetter; mais il ne convient que dans les jardins de Ville: il faut à la Campagne quelque choſe de moins éclatant, & qui dure davantage.

On eſt encore entêté de ces maſſifs, ou piéces découpées entieres, garnies de marguerites & de ſtatices: on avoue que cela brille beaucoup, mais l'uſage n'en doit être approuvé que dans les petits jardins de Ville, ou ceux de moyenne grandeur; cet ornement eſt trop ajuſté pour les jardins de grande étenduë. On doit y en mettre de moins affectés, & qui donnent une plus grande idée.

Comme il faut abſolument s'aſſujettir au bâtiment, lorſqu'on veut faire des *parterres*, auſſi eſt-il à propos de prendre garde de les y bien diſpoſer, & pour cela il eſt bon de couper les uns en deux piéces répétées, avec une allée dans le milieu, ou de n'en faire qu'un ſeul tableau, bordé d'une allée de chaque côté. Il arrive quelquefois qu'il faut couper ces *parterres*, par des allées diagonales, en quatre piéces, qui forment une croix de Saint André: on ne les coupe quelquefois qu'en trois, & le tout d'une maniere que chaque allée vienne enfiler les portes du bâtiment qui conduiſent au jardin.

Un *parterre*, pour être bien proportionné, doit être deux fois plus long que large; les tableaux, lorſqu'ils ſont longs, ont meilleure grace que lorſqu'ils ſont quarrés ou oblongs; quelquefois auſſi on eſt obligé de s'en tenir à cette figure, le terrein ne permettant pas qu'on faſſe autrement.

Lorſqu'un *parterre* eſt ſpacieux, il eſt bon de le couper par des maſſifs, coquilles de gazon & des cartouches, afin d'interrompre les traits des rainceaux, qui ſeroient trop longs, & par conſéquent déſagréables. Il faut toujours que les naiſſances des piéces, qui compoſent la *broderie*, ſortent d'un endroit bien choiſi ſans le confondre l'une avec l'autre: on tire ſouvent ces naiſſances des enroulemens; elles partent quelquefois d'un culot, & quelquefois d'une volute, ou de quelque autre lieu qu'on juge le plus convenable pour cela.

Ce n'eſt plus la mode de mettre de grands ifs dans les *parterres*; on en a auſſi exclus les arbriſſeaux, parce qu'on a prétendu, comme il eſt vrai que ces plans offuſquoient trop un *parterre*, &

qu'ils en déroboient aux yeux une partie de la beauté ; c'eſt pourquoi on ne laiſſe monter ces ifs qu'à trois ou quatre pieds de haut.

PARTERRES A L'ANGLOISE. Ils ont leur agrément particulier, quoiqu'ils paſſent pour les plus ſimples & les moindres de tous ; cependant ils ne laiſſent pas que d'avoir un peu d'invention dans les différens compartimens, dont ils ſont compoſés. On fait de ces *parterres* ſans bois, mais pour-lors il faut obſerver de ſemer épais les bords de chaque piéce, afin qu'elles ſe détachent ſans confuſion les unes des autres, par le ſable qui eſt entre deux : d'autres tracent ces compartimens avec du buis, & les rempliſſent de gazon, ayant ſoin de les détacher du buis, par un petit ſentier, d'un pied ou d'un pied & demi, garni de ſable de telle couleur qu'on veut.

PARTERRES EN DE'COUPE'S. La mode en eſt preſque paſſée ; cependant on en voit encore quelques-uns, principalement chez les particuliers qui ſont curieux en fleurs, & qui aiment mieux en voir telles piéces bien garnies, ſelon les ſaiſons, que la plus belle broderie qu'il y ait. On ne diſpute point des goûts. Ces *parterres* ont leur mérite, ainſi ou auroit tort de les ſupprimer dans les jardins.

PARTERRES DE COMPARTIMENS, ſont ceux dont le deſſein ſe répéte par ſymétrie, tant en haut, qu'en bas, & ſur les côtés. On charge ces *parterres* d'une broderie légére, de maſſifs, piéces de gazon, enroulemens, & de plate-bandes. Ces *parterres* ont aſſez d'agrémens, quand ils ſont bien entendus & bien entretenus.

Il y a encore le *parterre d'eau*, qui eſt un compartiment formé ou par pluſieurs baſſins de diverſes figures, avec jets ou boüillons d'eau, comme à Chantilly ; ou par un ou deux grands baſſins, comme au devant du Château de Verſailles.

M. BRADELEY, *Partie II. chap.* 1. de ſon Ouvrage, donne la deſcription d'un inſtrument nouvellement inventé pour deſſiner promptement des *parterres*, au moyen duquel on peut, dit-il, en une heure de tems former plus de deſſeins de *parterres*, qu'on n'en trouveroit dans tous les Livres de Jardinage, actuellement exiſtans. Comme il y a une Traduction de l'Ouvrage de ce Sçavant Auteur Anglois, ſur le Jardinage, qui va inceſſamment paroître, les Curieux pourront voir la figure & la deſcription de ce nouvel inſtrument, que je ne fais qu'indiquer ici.

PAS, terme d'Agriculture & de Vigneron : on dit planter de la vigne au *pas* : voici comment cela ſe fait. Sur un alignement tiré au cordeau, le Vigneron fait d'abord avec la pioche un trou capable de contenir le chapon ou la croſſette qu'il lui deſtine ; puis quand ce chapon eſt poſé, il met un pied deſſus, tandis que portant l'autre à un pied & demi environ, de celui qui tient le chapon, il fait près du dernier pied porté, & ſur ce même alignement un autre trou, pour y mettre un autre chapon, après que de la terre de ce dernier trou il en a rempli le premier fait ; & c'eſt ainſi qu'il travaille juſqu'au bout de ſon alignement. On dit : je ferai planter de la vigne au *pas*. Cette vigne a été plantée au *pas*. LIGER.

PAS D'ANE, plante qui pouſſe de ſa racine ſix ou ſept feuilles, grandes, preſque rondes, anguleuſes, vertes par-deſſus, cotonneuſes & blanches par-deſſous. Il en ſort auſſi pluſieurs tiges rougeâtres, accompagnées de petites feuilles, fort différentes des premieres ; car elles ſont longues, pointuës, & rangées alternativement. Chaque tige ſoutient une fleur radiée, jaune, qui s'épanoüit à l'entrée du Printems, avant que les feuilles paroiſſent. Sa racine eſt menuë, blanche, s'étendant de côté & d'autre ſous la terre. Ses feuilles & ſes

fleurs ſont fort adouciſſantes, très-propres pour les maladies de la poitrine, qui ſont cauſées par des ſéroſités âcres & ſalées. On en fait fumer les feuilles aux aſthmatiques, de même que l'on fume celles du tabac.

PASSE-FLEUR, plante qui eſt une eſpece de lychnis. On la cultive dans les jardins. *Voyez* LYCHNIS.

PASSE-MUSCAT, ou PASSE-MUSQUEE, nom de l'un des quatre eſpeces de muſcat. *Voyez* MUSCAT.

PASSE-MUSQUE'E. *Voyez* MUSCAT LONG. LA QUINTINIE dit : par le moyen des murs bien expoſés, il faut procurer de la chaleur aux *paſſe-muſquées*. Le pergoleſe, la *paſſe-muſquée*, & tous les autres principaux raiſins mûriſſent même en plein air dans l'Italie. Il n'en eſt pas de même dans nos Provinces.

PASSE-PIERRE. *Voyez* PERCE-PIERRE.

PASSERAGE, ſorte de plante, & dont il y a quelques eſpeces. La *paſſerage*, à larges feuilles, pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, rameuſes. Ses feuilles ſont longues, larges, finiſſant en pointes, ſemblables à celles du citronnier, mais plus grandes, liſſes, graſſes, d'un verd-obſcur, rangées alternativement, dentelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux ſommités des tiges & des branches ; elles ſont en grand nombre, petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles, diſpoſées en croix. Il leur ſuccede un fruit en forme de fer de pique, diviſé en deux loges, remplies de ſemences. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, blanche, d'un goût âcre. Cette plante eſt antiſcorbutique, ſtomacale, propre pour l'affection hypocondriaque. On applique ſa racine pilée avec du beurre, ſur les endroits où la goute ſe fait ſentir.

PASSE-ROSE, plante qu'on nomme autrement *paſſe-fleur*. Voyez LYCHNIS.

PASSE-ROSE'E, terme de Fleuriſte, tulipe rouge & blanche. MORIN.

PASSE TUILLOISE, tulipe colombin clair, colombin obſcur, & blanc ſale. MORIN.

PASSE VELOURS, plante qu'on appelle autrement *amaranthe*. Voyez AMARANTHE.

PASSE-ZABLON, terme de Fleuriſte, tulipe qui eſt d'un beau pourpre, violet & blanc. MORIN.

PASTOURELLE, eſpece de poire, qui malgré un peu d'aigreur, qui eſt dans ſon eau, ſe fait rechercher de bien des Curieux. Elle eſt de la groſſeur & figure à peu près du Saint-Lézin, ou du beau rouſſelet. La queue eſt courbée, point enfoncée, & médiocre dans ſa groſſeur & longueur. La peau eſt entre rude & douce, s'humectant en maturité. Le coloris d'un côté eſt jaune-blanchâtre, couvert de placards roux, & de l'autre il eſt teint ſi peu que rien. La chair en eſt fort tendre & fort beurrée, n'ayant ni marc, ni pierre ; mais ſon eau aigrelette ne plaît pas tant à tout le monde. Cependant les mois de Décembre & de Janvier peuvent bien en ſouffrir quelques-unes. Les *paſtourelles*, dit LA QUINTINIE, ne viennent qu'en Décembre & en Janvier, dans les jardins dont le fonds eſt un peu gras & froid.

PATE D'OIE, en terme de Jardinage, ſe dit d'une diviſion d'allées, qui viennent aboutir à une même place, & qu'on enfile tout d'un regard quand on eſt au centre. Il n'y a rien de plus agréable dans un bois que de trouver une *pate d'oie*.

PATE D'OURS, ſe dit en terme de Botanique de l'acanthe, ou branche urſine. *Voyez* ACANTHE.

PATIENCE, ou PARELLE, plante fort commune, dont les feuilles ſont

ſont faites comme celles de l'oſeille ordinaire, mais beaucoup plus longues. Sa racine eſt groſſe, longue comme le doigt, jaune, d'un goût amer. Elle croît dans les lieux incultes. Outre cette *patience* commune, il y a la *patience rouge*, appellée autrement *ſang dragon*, & la *patience des jardins*, connuë ſous les deux noms de *rapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des Moines*. Toutes les trois ſont vivaces. La premiere ſe cultive dans les jardins, pour mêler avec l'oſeille & d'autres herbes potageres : mais peu de perſonnes en font uſage. On s'en ſert en Médecine, & ſa racine eſt laxative & apéritive ; elle eſt bonne pour l'hydropiſie, pour les pâles couleurs, la jauniſſe, &c. La ſeconde eſpece, ſemblable à la précédente en quelque choſe, a la feuille plus courte, & traverſée de quantité de nervures rouges, d'où il ſort, quand on les rompt, un ſuc rouge comme du ſang. On la mêle, comme la précédente, avec les autres herbes potageres, & ceux qui ont beſoin d'avoir le ventre lâché peuvent en faire uſage. Elle entre dans les boüillons émolliens & rafraîchiſſans. Sa graine fortifie, reſſerre, & calme les douleurs. La *patience des jardins* donne une racine longue, épaiſſe, garnie de pluſieurs fibres, brune en dehors & jaune en dedans. Sa tige monte juſqu'à la hauteur d'un homme. Elle porte des feuilles longues d'un pied, ou d'un pied & demi. Elle a des fleurs ſans pétales à étamines, ſemblables à celles de l'oſeille. Cette plante a les vertus de la rhubarbe. Elle croît naturellement ſur les montagnes, & on la cultive dans les jardins. Sa culture n'eſt pas différente de celle des autres, c'eſt-à-dire, qu'on les ſeme toutes trois au mois de Mars. On y apporte les mêmes ſoins qu'à l'oſeille. Leur graine ſe cueille au mois d'Août, quand les tiges ſont ſéches, & que la graine commence à ſe détacher. On peut les conſerver pendant deux ou trois ans.

PATIS, grands herbages où l'on mene paître des beſtiaux, où on les met en engrais. Il s'entend encore de certains endroits garnis d'arbres, plantés par ordre exprès, avec de grands tapis de gazon, pour ſervir de promenade.

PATRE, celui qui garde des beſtiaux à la campagne qui les mene paître. Il ſe dit ordinairement de ceux qui ſont les moins conſidérables d'entre les Bergers, des petits garçons qui conduiſent des petits troupeaux.

PATURAGE, lieu où les beſtiaux vont à l'herbe pour ſe nourrir. Les meilleurs domaines ſont ceux qui conſiſtent en pâturages. Il n'y faut point de réparations.

PATURE, terre qu'on ne cultive point, qui n'eſt ni pré, ni terre de labour ; mais qu'on réſerve pour y laiſſer paître les beſtiaux. On diſtingue ordinairement les *pâtures* en graſſes & en vaines.

Les *pâtures graſſes*, ſont les prés, les pacages, les bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de Communautés d'habitans & de particuliers ont dans les forêts dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs chevaux & bêres aumailles, dans le tems de la paiſſon, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Il n'y a que le Propriétaire, ou celui qui eſt dans ſes droits, qui puiſſe uſer des *pâtures graſſes*, parce que ce ſont des fruits d'un fonds domanial, & quand ce ſont des *communes*, c'eſt-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une Communauté, elles ne ſont que pour les Habitans, auxquels elles ſont communes. Les Seigneurs s'attribuent ordinairement les communes, mais c'eſt une uſurpation réprouvée par quantité d'Ordonnances. Une commune cédée à des Habitans à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en propriété à la Communauté des Habitans, & le Seigneur n'en peut demander parta-

ge, pour joüir de ſa part diviſement. Mais s'il n'a accordé qu'un uſage aux Habitans, il en eſt tellement Propriétaire, qu'il peut prendre une part ſéparément, en laiſſant aux Uſagers l'autre part, qui ſoit ſuffiſante pour leur uſage.

Les droits de pâturage & de pacage, ainſi que les autres uſages que les Riverains ont dans les forêts voiſines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des Titres particuliers des Uſagers; & pour en joüir, il faut ſe conformer aux regles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Propriétaire ne peut pas faire abattre ſon bois, ſans indemniſer les Uſagers.

Les *vaines pâtures* ſont les landes, les chemins publics, les terres à grains & les prés après la dépouille des grains, foin & regain. Les guerets & terres en friche, & généralement tous les héritages où il n'y a ni fruits, ni ſemences: *item* les bois taillis de cinq ans de coupe, les accrues des bois au-delà de leurs bornes, les bois de haute futaie, pour les herbes qui croiſſent deſſous, à la différence de la glandée qui eſt toujours réſervée au Propriétaire, ſauf les droits d'uſages pour ceux qui en ont.

Le droit de mener paître les beſtiaux dans les *vaines pâtures*, quoiqu'elles appartiennent à autrui, eſt une eſpece de droit commun, que quantité de Coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des beſtiaux. Par cette *vaine pâture* on ſe ſert à la vérité du fonds d'autrui, mais le Propriétaire ne le doit pas envier puiſqu'il n'en ſouffre pas; ſes héritages ne lui rapportant rien pendant tout le tems qu'on y va en *vaine pâture*. Il eſt même permis de clore en tems les héritages de *vaine pâture*, pour en empêcher l'uſage commun, à moins que la Coutume ne le défende.

En *vaine pâture* il y a ordinairement droit de parcours entre les Habitans des Villages voiſins, c'eſt-à-dire, que les Habitans d'un Village peuvent mener *vain-pâturer* leurs beſtiaux juſqu'au clocher ou juſqu'au milieu du Village voiſin, ou du moins juſqu'au clos, ſuivant les différens uſages des lieux qui ſervent de regles dans ces cas. Pour les bêtes blanches, il eſt d'uſage qu'on peut les mener ſi loin que l'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte.

Chaque Habitant ne peut pas faire paître, ni dans les *vaines pâtures*, ni dans les *graſſes*, autant de bêtes qu'il lui plaît; il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la Paroiſſe. Il n'y a en cela aucune différence entre le Noble & le Roturier; le Seigneur même de la Paroiſſe eſt ſoumis à cette Loi, parce que le droit étant réel, & non perſonnel, il doit être réglé à proportion des terres que chacun poſſede. C'eſt auſſi pourquoi il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'Habitant qui les envoie paître; car ce droit n'eſt pas pour les Marchands de beſtiaux, qui conſommeroient la plus grande partie des nourritures deſtinées pour toute la Paroiſſe.

Les vignes, les garennes & les jardins ſont en défenſe en tout tems, quoiqu'ils ne ſoient point clos. Les terres labourables le ſont tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles ou en gerbes. Les prés le ſont auſſi depuis la mi-Mars, juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées. Les bois taillis ſont pareillement en défends juſqu'à la quatriéme & cinquiéme coupe, & les bois de haute futaie le ſont tout le tems que la glandée eſt ouverte, c'eſt-à-dire, depuis le premier Octobre juſqu'au premier Février. Il n'y a dans ce tems-là que les Propriétaires & les Uſagers, qui puiſſent me-

ner des beſtiaux dans la futaie. Hors ces tems tout héritage actuellement ſtérile eſt ſujet à la *vaine pâture*, à moins qu'il ne ſoit ſi bien clos de murs, haies ou foſſés, que les beſtiaux n'y puiſſent pas entrer; car il eſt permis à tout Propriétaire de clôre ſon héritage en gardant les chemins, & qui ferme, ou bouche, ou défend, en ſorte qu'il n'eſt permis à aucun autre de rompre la clôture pour faire paître ſes beſtiaux.

Celui dont les bêtes ſeroient entrées dans l'héritage clos ou défendu, eſt tenu du dommage, & à réparer les bréches & ouvertures qu'elles y auroient faites; mais ſi la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fût fait ſur le bord des grands chemins, & par échappée, que le Pâtre n'auroit pû empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'eſt pourquoi les héritages qui ſont ſur les grands chemins, & à l'iſſuë des Villes, Bourgs & Villages, doivent être bien clos; autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne reſtent ſur l'héritage à garde faite en tems défendu.

Il y a pluſieurs bêtes qu'il eſt défendu en tout tems de mener paître dans les communes & ſur les terres d'autrui, parce que ces bêtes ſont très-nuiſibles aux prés & aux bois, aux labourages & aux vignes. Telles ſont les chévres, les porcs hors le tems, & le lieu du glandage; les oies, dont la fiente brûle l'herbe, les bêtes fauves & autres bêtes malfaiſantes. On y comprend même les brebis & les moutons, par rapport aux bois & prés portant foin; mais on peut les mener paître dans les communes & marais près de la mer, parce que les chevaux & bêtes à cornes ne mangent point de ces herbes ſalines, en ſorte qu'elles ne ſont bonnes que pour les moutons & cochons; mais il faut que les cochons qu'on y met ſoient annelés au groüin, pour qu'ils ne fouillent point la terre, ce qui fait mourir les herbes.

Il eſt permis à tout Propriétaire & Fermier, de ſaiſir lui-même, ſans miniſtere d'Huiſſier, toutes les bêtes trouvées en dommage ſur ſes héritages ou quand elles en ſortent, ſoit qu'elles fuſſent gardées ou non; & il faut les mettre en fourriere, en parc ou en juſtice, car il n'eſt permis à perſonne de ſe rendre maître du bien d'autrui malgré lui. La plûpart eſtiment même qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les bleſſer pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce ſont des bêtes qui font beaucoup de courſes & de dégat, comme les porcs, ſur-tout quand on les chaſſe, & encore plus les oies & autres volailles, qui ſont extrêmement difficiles à prendre & à chaſſer. Cependant il vaut toujours beaucoup mieux en uſer avec modération, & n'en venir à cette extrémité qu'après avoir averti le maître des beſtiaux de les bien faire garder, ſur-tout dans les ſaiſons où ces beſtiaux cauſent le plus de dommage; s'il ne le fait pas, ſa négligence autoriſe celui qui en ſouffre à ſe faire juſtice lui-même. Si les bêtes ſont bleſſées, fût-ce à mort en les chaſſant, ſoit par les chiens, à coups de pierres ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action de dommage au Propriétaire des bêtes, puiſqu'enfin elles ſont défenduës. Mais celui qui tuë, ou qui fait tuer les beſtiaux ſurpris en dommage, ne peut pas les emporter chez lui. Il faut qu'il les laiſſe ſur le champ, & le maître de ces beſtiaux doit outre cela payer tout le dommage, ſans pouvoir abandonner les beſtiaux tels qu'ils ſoient pour le dommage.

Il eſt bon d'intenter l'action de dommage fait par beſtiaux, le plutôt que l'on peut, ſi tôt qu'on a la preuve par témoins. La durée de cette action eſt différente ſuivant les Coutumes. Il paroît plus raiſonnable de ne lui donner

que vingt ou trente jours, comme quelques Coutumes on fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la Coutume du lieu n'en parle pas, de même quand elle ne fixe pas l'amende qui eſt toujours duë en cette matiere pour punir la négligence, c'eſt au Juge à y ſuppléer, auſſi-bien que ſur pluſieurs autres queſtions qui peuvent naître touchant la priſe des bêtes. Par exemple, ſi celui qui les a priſes en doit être cru à ſon ſerment, combien il les peut retenir & autres cas.

PAVIE, c'eſt une ſorte de pêche qui ne quitte point le noyau, & ſe dit tant du fruit que de l'arbre qui les porte.

Il y a ſept *pavies* très-différens. Ce ſont, ſelon LA QUINTINIE, le petit *pavie* alberge jaune, le *pavie* blanc, le petit *pavie* alberge violet, le *pavie* roſſante, le gros *pavie*, le gros *pavie* jaune, & le petit *pavie* jaune, qu'on appelle Saint Martin. Le premier mûrit au commencement du mois d'Août, le ſecond à la mi-Août, le troiſiéme à la fin du même mois, le quatriéme au commencement de Septembre, les trois derniers au mois d'Octobre, quand la ſaiſon eſt favorable à leur maturité.

Tous les *pavies* qui peuvent mûrir ſont eſtimables, mais cela eſt rare à Paris & à Verſailles, à la réſerve de ceux qui ſont hâtifs. Dans les pays plus chauds ils mûriſſent bien. Les *pavies* principaux ſont le brugnon violet, le *pavie* blanc, le cadillac & le rambouillet, dit LA QUINTINIE. Les gros *pavies* rouges de Catillac & de Rambouillet, avec les *pavies* jaunes, quand ils ſont à de bonnes expoſitions, fourniſſent beaucoup au mois d'Octobre ſous le climat de Paris. Les gros *pavies* tant rouges que jaunes, & les petits *pavies* jaunes, qu'on appelle Saint Martin, quand la ſaiſon a été favorable à leur maturité, viennent pendant le mois d'Octobre. Nous appellons *pavies* avec addition de jaune, de rouge & de blanc, les pêches, qui ayant la peau un peu vêtuë de quelque couleur qu'elle ſoit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent nullement le noyau, non plus que celles qui ſont liſſes, & qu'on nomme brugnon.

PAVIE ALBERGE. *Voyez* ALBERGE.

PAVIE ROSSANE. *Voyez* ROSSANE.

PAOMELLE, eſpece d'orge qui n'a que deux rangs.

PAUMILLON, terme d'Agriculture. *Paumillon* de charruë, partie de la charruë qui tient l'eſpats, où ſont ordinairement attachés les traits des chevaux ou des bœufs qui tirent la charruë. LIGER.

PAVOT, plante dont il y a diverſes eſpeces; les unes cultivées & les autres ſauvages. Le *pavot* blanc cultivé pouſſe une tige à la hâuteur de trois ou quatre pieds, accompagnée de feuilles longues, larges, dentelées, crépées & blanchâtres. Au ſommet de ces tiges naiſſent les fleurs, qui ſont grandes, à quatre feuilles diſpoſées en roſe, blanches ou tirant ſur le purpurin. Quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede une tête ou coque oblongue, groſſe comme un œuf de poule, qui contient dans ſa cavité beaucoup de petites ſemences rondes & blanches. Le *pavot* noir cultivé diffère du précédent en ce que ſes fleurs ſont rouges & ſes ſemences noires. Les têtes & les ſemences du *pavot* ſont fort en uſage en Médecine. Le blanc eſt moins dangereux à prendre par la bouche, le noir étant plus narcotique. On emploie leurs têtes ou coques, principalement celles du *pavot* blanc, rarement leurs feuilles & leurs fleurs. Ces têtes ſont narcotiques, ſomniferes & calment les douleurs. Elles entrent dans les lavemens pour appaiſer les coliques. La ſemence de pavot eſt anodine, pectorale, adouciſſante & très-peu ſomni-

Digitized by Google

fere. On l'emploie dans les émulſions, avec les quatre grandes ſemences froides.

Il y a une eſpece de *pavot* ſauvage, qu'on nomme *pavot* rouge ou *coquelicoq*. Il pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſolides & rameuſes. Ses feuilles ſont découpées comme celles du ſeneçon, veluës & noirâtres. Ses fleurs ſont compoſées de quatre feuilles larges, minces, d'un grand rouge foncé; elles ſont ſuivies par des têtes ou coques groſſes comme des noiſettes, dans leſquelles ſont renfermées des ſemences menuës, noirâtres ou d'un rouge obſcur. Les fleurs de cette plante ſont adouciſſantes, & propres pour faire cracher dans les fluxions de poitrine, dans le rhume & dans la toux ſéche.

PAVOT CORNU, eſt un genre de plante différent du *pavot* commun. Il y en a de trois eſpeces. Le *pavot cornu à fleur jaune* pouſſe de ſa racine des feuilles épaiſſes, veluës, longues, larges, dentelées en leurs bords, découpées profondément, couchées par terre. Sa tige ne s'éleve que la ſeconde année, elle eſt accompagnée de feuilles plus petites & moins découpées que celles d'en bas. Ses fleurs ſont grandes, compoſées en croix, de couleur jaune. Ses ſemences ſont preſque rondes, fort noires, contenuës dans une ſilique longue comme le petit doigt, grêle, rude au toucher. Sa racine eſt groſſe, longue, noirâtre, empreinte de même que toute la plante, d'un ſuc jaune, amer & de mauvaiſe odeur. Cette plante eſt diurétique, vulnéraire & déterſive. La ſeconde eſpece de *pavot cornu* eſt à fleur rouge; la troiſiéme eſt à fleur violette.

PAYSANNE, ſorte de poire. *Voyez* MADELAINE ROUGE.

PAYSANNE, tulipe rouge ſang de bœuf, colombin & blanc. MORIN.

PECHE, gros fruit à noyau qui vient ſur la fin de l'Eté, des plus délicieux qui ſe mangent. La premiere & la plus hâtive eſt l'*avant-pêche muſquée*, qui eſt blanche, petite, douce & ſucrée. La *pêche de Troye* eſt un *avant-pêche* muſquée rouge, qui eſt plus groſſe; & une autre, qu'on nomme la *double de Troye*, & plus ronde. L'*alberge* eſt jaune dedans & dehors, de médiocre groſſeur, d'excellent goût & un peu plate. Son noyau eſt d'un rouge violet. Il y a une *alberge* rouge, & une autre violette. La *pêche madelaine* eſt groſſe & ronde, & prend un peu de rouge. C'eſt la plus eſtimée des *pêches*. Il y en a une *muſquée*, qui a plus de goût que les autres. La *pêche madelaine* rouge, ou la *pêche payſanne*, vient moins groſſe que la blanche, & ſa chair eſt délicieuſe. La *pêche mignonne*, ou la *veloutée*, eſt une eſpece de *madelaine hâtive*, plus plate que la ronde, fort colorée en dehors & en dedans. Le pavie blanc eſt le mâle de la madelaine, & eſt d'un goût fort relevé & muſqué. Il y a auſſi un *pavie* rouge & jaune, & il n'y a point de *pêche* qui n'ait ſon *pavie*. La *pêche ceriſe* eſt petite, liſſe, ronde, a la chair dure, ſéche & de peu de goût. La *pêche loyale* eſt belle & rouge, plus longue que ronde. La *belle chevreuſe* eſt d'un rouge fort vermeil & d'une eau fort douce, qui eſt longuette & aſſez groſſe. La *pêche d'Italie* eſt une de ces eſpeces, & tire ſur la *pêche de Pau*. La *pêche druſelle* eſt plus longue que ronde, fort veluë & colorée; on la nomme *ſanguinole*, à cauſe que ſa chair eſt toute rouge. La *pêche bourdin* eſt toute ronde, très-charnuë, aſſez rouge, d'une médiocre groſſeur, d'un goût très-relevé, & paſſe pour une des meilleures *pêches*. La *pêche violette* eſt plus longue que ronde, vineuſe & très-fondante. Il y en a de la groſſe & de la petite eſpece. Il y en a auſſi une tardive ou panachée qui vient en Automne. La *pêche liſſée blanche* eſt plus rare, & n'a pas le goût ſi relevé que la violette. Il y

en a une autre liſſée, jaune, aſſez groſſe, plate & tardive. Toutes les *pêches liſſes* ont leurs mâles, qu'on nomme *brugnons*, & qui ſont plus ronds, plus gros & d'un goût excellent & relevé, qui les fait nommer *muſqués*. Ils ont la chair ferme & dure, & ne quittent point le noyau. Le *téton de Vénus* eſt une *pêche* qui reſſemble aſſez à l'*admirable*, qui eſt ronde & faite en téton, qui a un pointe comme une tête, qui eſt blanche en dedans, & un peu rouge en dehors, qui a une chair délicate & fondante. C'eſt une des meilleures des *pêches* tardives. La *pêche* commune, appellée *pêche de Corbeil*, eſt blonde, ronde, veluë, aſſez bonne, comme une madelaine bâtarde; mais elle eſt amere dans les terres fortes. Il y a une *pêche* à fleur double, plus recherchée pour ſa fleur que pour ſon fruit. La *pêche* dite *admirable* à cauſe de ſa groſſeur, beauté & bonté, eſt preſque ronde, rouge, très-fondante & comme une *madelaine tardive*. La *pêche pourprée*, ou la *nivette*, eſt une groſſe *pêche* preſque ronde, d'un rouge brun, veloutée, fort charnuë & de très-bon goût. La *pêche d'Andilly* eſt très-groſſe, ronde & charnuë, blanche dehors & dedans, qui eſt comme une perſique blanche. La *perſique* eſt une très-groſſe *pêche* moins longue, & plus ronde que la *pêche de Pau*. Elle eſt rouge & pointuë, & a d'ordinaire des boſſes. Sa chair eſt délicate, pleine d'eau, & très-rouge vers le noyau qui eſt plat & pointu. La *pêche d'abricot*, ou *ſcandalie*, eſt de deux ſortes, toutes deux rondes, l'une veluë & un peu rouge, l'autre plus liſſe & jaune, dont la chair a le goût d'abricot. La *pêche belle-garde* eſt belle, groſſe & ronde, fort peu rouge dedans & dehors, très-bonne & aſſez tardive. La *pêche Narbonne* eſt groſſe & verdâtre, a la chair ſéche & cotoneuſe; on l'eſtime, parce qu'on la mange en la ſaiſon tardive. La *pêche roſſane* de Languedoc eſt jaune dedans & dehors, longue, groſſe & tardive. La *belle Viſtri* eſt une très-belle *pêche* camuſe, charnuë & pleine de boſſes, fort rouge vers le noyau qu'elle a petit; elle eſt tardive & excellente. La *pêche de Pau* eſt de deux ſortes; la ronde qui eſt la meilleure, & la longue qui eſt plate & ſujette à pourrir au dedans, le noyau ſe fendant pour l'ordinaire. Son mâle eſt très-gros, & nommé pavie monſtrueux, beau, rouge & très-charnu. Il y a auſſi pluſieurs autres eſpeces de *pêches*, comme *pêches blanches*, *jaunes & rouges*, *méricotons* & *pêches beteraves*, qui ont de la peine à mûrir dans ce pays-ci.

Les *pêches* principales ſont l'*avant-pêche*, la *pêche* de Troie, les madelaines, la blanche & la rouge, la roſſane, la mignone, la chevreuſe, la bourdin, les violettes, tant la hâtive que la tardive, les perſiques, l'admirable, la ponoprée, la nivet, les jaunes liſſes, la jaune tardive. La Quintinie.

Toutes les eſpeces de *pêches* miſes en plein air dans les jardins de Ville, font des fruits excellens. Il n'y a que les *pêches* de Troie, les madelaines blanches & les violettes tardives, qui n'y réuſſiſſent pas ſi bien, parce qu'elles n'ont point aſſez de chaleur.

Je profite, dit le même Auteur, au Printems du ſecours de l'eſpalier pour faire plus ſûrement noüer les *pêches*, & à la Saint Jean je tire en dehors les branches à fruit, leſquelles dans ma maniere de tailler je laiſſe longues, & avec des échalas que j'ai fichés bien avant en terre, j'attache & ſoutiens ces belles branches toutes chargées de leurs fruits, qui par ce moyen acquierent la bonté du plein air.

La premiere de toutes les *pêches*, c'eſt la petite *avant-pêche* blanche, qui étant bien expoſée, mûrit au commencement de Juillet, & donnera du fruit preſque tous les mois, ſi les pieds en ſont multipliés en diverſes expoſitions.

Digitized by Google

Le principal mérite de l'*avant-pêche*, eſt d'être parmi les *pêches*, ce que les petits hâtiveaux ſont parmi les poires, & les ceriſettes parmi les prunes. Elle entre d'ordinaire en maturité un mois devant toutes les autres *pêches*, & pour cela elle prend chair, groſſit & mûrit dès le commencement de Juillet. Elle eſt petite, rondelette, avec une petite tête au bout. Elle eſt tellement blanche, qu'aucun Soleil ne la ſçauroit colorer, quelque ardent qu'il puiſſe être, non plus que la Narbonne. Elle a la chair aſſez fine, mais fort ſujette à devenir pâteuſe. Elle a un petit goût de *pêche*, qu'on eſt ravi de trouver après avoir été ſi long-tems ſans avoir rien ſenti de pareil; mais ſon goût eſt peu relevé. On s'en ſert moins à la manger cruë, qu'à en faire des compôtes, à quoi elle eſt admirable. Sa fleur eſt des plus grandes, & tellement blafarde, qu'elle en paroît preſque blanche. Naturellement elle pouſſe peu de bois, & ainſi ne fait pas un bel arbre. C'eſt de toutes les *pêches* la plus ſujette aux fourmis.

Les *pêches* communes ſont les *pêches* de *Corbeil* & de *vigne*. Elles ſont ſujettes à avoir l'eau fade & inſipide, avec un goût de verd & d'amer.

Les *pêches* de Troie viennent au mois de Juillet & d'Août. Cette *pêche* eſt fort colorée & ronde, avec un ſi peu que rien de tête au bout; ſa fleur eſt du nombre des grandes, on ne ſçauroit la défendre des fourmis; ni elle, ni l'*avant-pêche* ne ſont pas d'ordinaire des arbres ſi grands que le reſte des *pêchers*.

La *pêche* blanche de Corbeil eſt une des dernieres *pêches* du mois d'Octobre, & des moins bonnes de l'année. Elle eſt ſujette à avoir l'eau fade & inſipide, avec un goût de verd & d'amer.

Il y a de deux ſortes de *pêches ceriſes*: les unes qui ont la chair jaune, & les autres qui l'ont blanche. Les premieres ne ſont pas bonnes. Les *pêches ceriſes* à chair blanche ſont meilleures, c'eſt même une très-jolie *pêche*, quand on la laiſſe extrêmement mûrir. Elles mûriſſent les unes & les autres en même tems. Toutes deux ſont de la groſſeur à peu près des *pêches de Troye*, toutes deux à peau liſſe, & toutes deux très-rondes, quaſi plates & camuſes; l'une & l'autre extrêmement colorées en dehors, ce qui leur a fait donner le nom qu'elles portent; mais l'une ayant la chair jaune & pâteuſe, & par conſéquent d'un très-petit mérite, & l'autre l'ayant blanche & ferme & valant beaucoup mieux. Quand celle-ci peut bien mûrir, le goût en eſt aſſez bon & vineux, & même elle a la chair aſſez tendre. Les perce-oreilles lui font une cruelle guerre. Les *pêches ceriſes* ſont un fruit du mois d'Août.

La *pêche d'Italie* mûrit à la mi-Août.

La *pêche violette* hâtive eſt bien véritablement la meilleure de toutes, c'eſt celle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus relevé & le plus vineux; mais elle n'eſt guéres groſſe. On l'appelle auſſi ſimplement violette, & il y en a de deux eſpeces; l'une qu'on nomme *violettes hâtives*, & l'autre *violettes tardives*. Les *violettes hâtives* viennent au mois de Septembre. La *violette* eſt à mon ſens la Reine des *pêches*, dit LA QUINTINIE.

Les *pêches liſſes* ne ſçauroient preſqu'avoir trop de maturité.

La *pêche* à fleur double eſt une des dernieres du mois d'Octobre, & des moins bonnes de l'année; elle eſt ſujette à avoir l'eau fade & inſipide, avec un goût de verd & d'amer.

La *pêche noix* eſt une des dernieres du mois d'Octobre, & des moins bonne de l'année.

La *pêche nivelle*. Voyez NIVELLE.

La *pêche Royale* fait fort bien au mois

d'Octobre, quand la ſaiſon a été favorable à ſa maturité.

Les *pêches*, *pavie*, &c. demandent un terroir aſſez ſec, ou au moins il faut qu'il ſoit deſſéché par des pierrées & des pentes étudiées.

Les *pêches de Pau* peuvent être ainſi appellées, parce qu'elles ſont venuës de la Ville de Pau; elles n'ont qu'une beauté fardée. Elles ſont ſujettes à avoir la chair groſſiere, & l'eau fade & inſipide, avec un goût de verd & d'amer.

La *pêche à tetin* eſt une des dernieres *pêches* du mois d'Octobre, & des moins bonnes de l'année. Elle a la peau dure.

La premiere des bonnes qualités d'une *pêche* eſt d'avoir la chair tant ſoit peu ferme, cependant fine; ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luiſante & jaunâtre, ſans aucun endroit de verd, & doit ſe tirer fort aiſément, ſans quoi la *pêche* n'eſt pas mûre. Cela paroît encore quand on la coupe au couteau. La ſeconde qualité de la *pêche* eſt que cette chair fond dès qu'elle eſt dans la bouche, & en effet la chair des *pêches* n'eſt proprement qu'une eau congelée, qui ſe réduit en eau liquide, pour peu qu'elle ſoit preſſée de la dent ou d'autre choſe. En troiſiéme lieu il faut que cette eau en fondant ſe trouve douce ſucrée, que le goût en ſoit relevé & vineux, & même en quelques-unes muſqué; que le noyau ſoit fort petit, & que les *pêches* qui ne ſont pas *liſſes*, ne ſoient que médiocrement velues. Le grand poil eſt une marque aſſez certaine de peu de bonté dans la *pêche*. Ce poil tombe preſque tout-à-fait aux bonnes, & principalement à celles qui ſont venuës en plein air. Il n'y a que les *pêches* de plein vent qui aient toutes ces bonnes qualités.

Les mauvaiſes qualités des *pêches* ſont d'avoir la chair molle & preſqu'en bouillie, de l'avoir pâteuſe & ſéche, de l'avoir groſſiere, d'avoir l'eau fade & inſipide, avec un peu de verd & d'amer. C'eſt encore un défaut d'avoir la peau dure, d'être quelquefois ſi vicieuſes, qu'elles en tirent ſur l'aigre.

M. l'Emery croit qu'on pourroit réduire les différentes eſpeces de *pêches* à deux; celles qui quittent le noyau, & celles qui ne le quittent point. Celles qui s'en ſéparent aiſément ſont plus aiſées à digérer, plus ſucculentes, & d'un meilleur goût. Les *pêches* doivent être choiſies, bien mûres, colorées, d'une chair moelleuſe, ſucculente, vineuſe & d'une odeur agréable. Elles corrigent les haleines puantes, cauſées par des matieres corrompuës qui exhalent de l'eſtomac. Elles rafraîchiſſent, elles humectent & lachent un peu le ventre. Comme les *pêches* ſont d'une ſubſtance molle & humide, elles ſe corrompent aiſément dans les premieres voies. Elles y excitent des vents, & cauſent des vers; elles contiennent beaucoup de flegmes & de ſel eſſentiel, & très-peu d'huile. Elles conviennent en tems chauds aux jeunes gens bilieux & ſanguins, mais elles ſont contraires aux vieillards, aux flegmatiques & à ceux qui ont l'eſtomac foible. Gallien les fait paſſer pour très-pernicieuſes, cependant on n'y remarque point ici tant de mauvaiſes qualités. Elles nuiſent pourtant quand elles ne ſont point mûres, & qu'on en mange avec excès. On mêle ordinairement les *pêches* avec un peu de ſucre pour les manger, elles ſont ainſi plus ſalutaires. Le ſucre corrige & rarefie un ſucre viſqueux qui s'y rencontre. On confit encore les *pêches*, pour les conſerver & les rendre plus agréables. On les mange auſſi dans du vin. *Voyez* M. Emery, *dans ſon Traité des Alimens.*

Peche, ſe dit auſſi de l'arbre. Dans un petit jardin il ne faut planter qu'un ſeul pied de chacune des principales eſpeces

eſpeces de fruits ; par exemple, un bon-chrétien, un beurré, une l'eſchaſſerie, une *pêche violette*, &c. La Quintinie.

PECHER, arbre qui porte les pêches. Il a ſes feuilles tout-à-fait ſemblables à l'amandier, auſſi-bien que ſa fleur ; mais elle eſt un peu plus rougeâtre. Il a peu de racines, ce qui fait qu'il tombe & vieillit bientôt.

Les *pêchers* ſe greffent ſur l'amandier & ſur le prunier. On les greffe en œil dormant par un tems ſec, & l'écuſſon ſe prendra ſur un bon & fort rameau, dont l'œil aura trois feuilles. Il faut que la terre ſoit bien préparée & bien remuée.

Les *pêchers*, viennent en tous lieux, mais ils croiſſent plus beaux, & produiſent les pêches plus groſſes, & de plus grande durée, s'ils ont le tems chaud & le terroir ſabloneux. Cet arbre meurt incontinent dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque choſe qui le défende. Lorſqu'on labour les *pêchers* au mois de Novembre, il ne faut pas enterrer les feuilles au pied, la terre tirant l'amerrume de la feuille, la communiqueroit au fruit. On plante les noyaux dans un terroir foſſoyé, diſtant les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes ſeront crues, on les puiſſe aiſément tranſplanter ; on les enterre de deux ou trois doigts avant, la tête tournée en bas.

Quand les rejettons ſont encore tendres, il faut ſouvent les foſſoyer & nettoyer les herbes qui ſont à l'entour, & les replanter au bout de deux ans dans une petite foſſe. Il ne les faut pas éloigner l'un de l'autre, afin qu'ils ſe défendent du Soleil. Cet arbre veut être aſſiduement arroſé pendant l'Eté. Il n'y en a point qui aime à être changé plus ſouvent de lieu ; il en devient beaucoup plus dru.

Lorſque le *pêcher* eſt ſorti de terre, il le faut remuer au pied pour le moins trois fois l'an, lui donner du fumier & du terroir gras & fort menu un peu avant que l'Hyver vienne, ſurtout du fumier de pourceau, qui les fait devenir plus gros. Il faut auſſi les ſarcler ſouvent. Quand il a deux ans on le tranſplante, & on le met dans la foſſe en long comme on fait la vigne, laiſſant ſortir & avancer ſur terre un ſeul rameau qui ſerve de tronc & de tige.

Pour que le *pêcher* ſoit excellent, il ne faut l'enter que ſur ſoi-même ; mais pour le faire durer plus long-tems, parce qu'il vieilliſt bientôt, on l'ente ſur un amandier amer, ou prunier de damas, ou coignaſſier. Il doit être arroſé le ſoir en tems de chaleur avec de l'eau fraîche, quelquefois mêlée avec de la lie de vin, principalement quand on s'apperçoit qu'il flétrit & qu'il commence à diminuer. Pour conſerver le *pêcher* quand il eſt en danger de ſécher, on en ôte tous les rameaux comme on fait aux ſaules, quand on les étête, & qu'on les coupe, & ils deviennent plus beaux & auſſi ramés qu'auparavant. On peut l'appuyer de quelque perche ou de quelque gaule, parce que ſes racines ſont fort menuës, tendres, & qu'elles ne rampent pas beaucoup dans terre.

Les *pêchers* ſont greffés en écuſſon, & rarement en fente, du moins dans ces climats. On les greffe à œil dormant dans les tems propres & convenables, ſur des pruniers de Saint Julien, ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja greffés, ou ſur de jeunes amandiers de l'année. Les *pêchers* greffés à la pouſſe dans le mois de Juin, trompent ſouvent l'attente du Jardinier ; car ou l'écuſſon périt de la gomme ſans avoir pouſſé, ou ſouvent il périt même ſans avoir pouſſé, ou enfin il ne pouſſe d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, & il périt l'Hyver ſuivant par les frimats & par les glaces, ainſi il n'en faut guéres greffer que par occaſion, &

ſur des ſujets qui demeureroient inutiles ſans cela.

Quand on voit qu'un *pêcher* languit, il faut l'arroſer de lie de vieux vin, mêlée avec de l'eau, remuer ſouvent la terre au pied, & lui faire de l'ombre s'il ſéche par l'ardeur du Soleil. Si un *pêcher* eſt ſujet aux vers, on les chaſſe avec de la cendre mêlée avec de la lie d'huile, ou avec de l'urine de vache mêlée avec une troiſiéme partie de vinaigre. S'il craint la bruine, on met du fumier au pied, ou de la lie de vin mêlée avec de l'eau, ou de l'eau où on aura fait cuire des féves.

Voilà ce que LA QUINTINIE, CHOMEL & LIGER diſent à peu près ſur les différentes eſpeces de pêche, & ſur la culture des *pêchers*. Parlons encore ſur la même matiere d'après l'Auteur d'un Traité de la culture des *pêchers* qui a paru en 1645. Nous devons ce nouveau Traité au curieux M. de C. . . qui nous a encore donné en 1750. l'*Ecole du Potager*, ouvrage fort eſtimé des Amateurs de Jardinage.

Dans ce Traité, dont je ne puis donner qu'un ſimple extrait, notre Auteur dit que les ſentimens varient ſur les différentes eſpeces de *pêchers*. M. DE LA QUINTINIE a prétendu en connoître trente-deux qu'il a nommés, ſans les brugnons & les pavies. D'autres portent le nombre à quarante & cinquante; mais il n'eſt queſtion que de connoître ceux qui rapportent les meilleures pêches, & on ne perd rien de ne pas connoître toutes celles qui leur ſont inférieures. M. de C. . . n'en connoît qu'une quinzaine auxquelles il faille s'arrêter. Les eſpeces dont il fait choix ſe ſuccedent ſans interruption. Ce ſont les plus belles en couleur, les mieux faites, les plus groſſes, les meilleures & celles qui chargent le plus. Les voici : *Petite mignone*, *groſſe mignone*, *madelaine rouge*, *galande*, *tétons de Vénus*, *pêche d'Italie*, *violette hâtive*, *bourdin*, *chevreuſe*, *pourprée*, *perſique*, *admirable*, *belle-garde*, *royale*, *nivette*, *pavie de Pompone*.

Les environs de Paris ſont remplis de pépinieres, on n'eſt pas embarraſſé de trouver des *pêchers*, quand les gelées de l'Hyver n'ont pas fait périr les greffes, comme il eſt arrivé en 1740 & 1742. Vitry, Fontenay aux roſes, le pré Saint Gervais ſe ſont particulierement conſacrés à en élever, mais c'eſt à Vitry où l'on peut mieux être fourni. On en tire auſſi d'Orléans qui réuſſiſſent également bien. L'eſſentiel eſt qu'un arbre ne ſoit pas expoſé aux injures du tems après avoir été arraché. Ses racines doivent ſe conſerver fraîches par le moyen de la mouſſe & d'un bon emballage. Le lieu de la naiſſance d'un arbre n'y fait rien, pourvu qu'il ait été nourri dans un bon terrein.

C'eſt vers la mi-Octobre qu'on doit ſe tranſporter dans les pépinieres. Les *pêchers* ſont bons à lever dans ce tems-là, quoique la feuille ne ſoit pas encore tombée; & ſi on n'eſt pas prêt à les planter, il faut en attendant les enterrer dans une tranchée l'un à côté de l'autre. On choiſit des *pêchers* ſains qui n'aient pas été attaqués par la gomme. Les plus gros ne ſont pas les meilleurs, ni les plus minces, dont la maigreur eſt un ſigne de foibleſſe. Il faut éviter les uns & les autres, & en choiſir de moyenne groſſeur, qui aient des yeux bien nourris auprès de la greffe, ſurtout pour les baſſes tiges.

Le *pêcher* ſe greffe ſur trois ſortes de ſujets, ſur noyau, ſur amandier & ſur prunier. Si la terre eſt légére, on les greffe ſur amandier; ſi elle a du corps & que ſon fonds ſoit tuf ou glaiſe, on greffe ſur prunier. Au ſurplus on agit ſuivant les lieux où l'on ſe trouve. Le Midi & le Levant ſont les ſeules expoſitions qui conviennent aux *pêchers* pour notre climat de Paris.

Quand on a préparé la terre pour plan-

Digitized by Google

ter les *pêchers*, on les habille, c'eſt-à-dire, on racourcit & on rafraîchit les racines, de maniere que la coupe porte ſur terre. On retranche tout le chevelu, on fait un trou proportionné à leurs racines; on jette autour de la terre meuble, on en fait entrer avec les doigts entre les racines. Quand ces racines ſont couvertes on plombe le pied, c'eſt-à-dire, on appuie médiocrement le pied tout autour pour raſſurer les terres. Il faut que la greffe ſe trouve à fleur de la ſuperficie du terrein. On doit prendre un beau jour pour planter, ni trop ſec, ni trop humide. Quand il fait trop ſec, on jette une voie d'eau pour mieux lier les terres, & mettre en état les arbres de travailler plus promptement.

Contre les murs qui n'ont que ſix, ſept ou huit pieds; l'Auteur ci-deſſus cité conſeille de ne planter que des baſſes tiges de quinze en quinze pieds, ſurtout ſi c'eſt une terre neuve; car en ſept ou huit ans les arbres bien conduits doivent couvrir le mur en paliſſade. Si c'eſt une terre neuve, & que les murs aient neuf pieds paſſés, plantez des demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que les baſſes tiges venant à bien faire, vous élaguiez d'année en année le deſſous des demi-tiges, & qu'au bout de ſix ans ou environ, quand les baſſes tiges auront atteint le milieu de la hauteur du mur, vous ſupprimiez tout-à-fait les demi-tiges, pour laiſſer aux autres la facilité de s'élever. On peut au lieu de demi-tiges planter une marcote de taiſins, ſoit muſcat, ſoit chaſſelas, qu'on arrache de même lorſque les baſſes tiges ont beſoin de la place. Si les murs ſont de dix à douze pieds de hauteur, on plante des tiges de ſix pieds dans les intervalles des baſſes tiges.

Pour le bien de ces arbres, les murs doivent être en bon état & bien garnis de treillage, c'eſt-à-dire, bien crépis en plâtre du côté des arbres, & en bon mortier de chaux & de ſable en dehors. Pour le *treillage*, ceci demande un grand détail. *Voyez* au mot TREILLAGE, & conſultez ledit Traité.

On taille communément les *pêchers* lorſque ces arbres ſont en fleurs; quelques-uns attendent qu'ils ſoient défleuris, & que le fruit ſoit noüé, fondés ſur ce qu'ils ſont plus ſûrs de ce qu'ils laiſſent. L'Auteur de la *Culture des pêchers* n'approuve ni l'une ni l'autre maniere, en ayant éprouvé les inconvéniens; il tailla quelques-uns de ces arbres à la fin de Janvier & en Février, qui ne ſe trouverent pas plus avancés que les autres en Avril. L'année ſuivante il en tailla un plus grand nombre avec le même ſuccès, & la troiſiéme année il les tailla tous dans les mêmes mois, & il continuë depuis nombre d'années, nous dit-il, avec la même ſatisfaction. Ainſi la fin de Janvier ou le mois de Février eſt donc propre pour la taille des *pêchers*, & il n'eſt donc plus beſoin d'attendre leurs fleurs, hors qu'ils ſoient noüés pour le faire. Quant à la taille de ces arbres, comme celle des autres, *voyez* au mot TAILLE.

L'ébourgeonnement dans la culture du *pêcher*, eſt l'opération (après la taille) la plus importante & la plus négligée. L'utilité de l'ébourgeonnement conſiſte en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il procure au fruit ces trois avantages; la ſûreté, la beauté & la bonté. M. DE LA QUINTINIE a donné ſur cela des regles très-judicieuſes, l'Auteur de la *Culture des pêchers*, en profitant de ſes lumieres, a fait de nouvelles obſervations. *Voyez* EBOURGEONNEMENT.

Le premier paliſſage des *pêchers* ſe fait au mois de Juin, un peu plutôt, ou un peu plus tard, ſuivant que l'année eſt plus ou moins avancée. Quand on n'a pas négligé d'ébourgeonner, c'eſt la plus ſimple & la plus facile de toutes les opérations. Toute la ſcience conſiſte à bien

eſpacer les branches, à les bien étendre, & à leur faire prendre le tour qu'elles demandent, pour former un agréable plein dans toute l'étenduë de l'arbre. Pour le ſurplus il faut avoir attention de mettre le fruit à couvert des feuilles autant que l'on peut, car il profite mieux & devient plus gros. On ne doit pas, ſans une extrême néceſſité, croiſer les branches. Le défaut de vuide eſt le plus grand du *pêcher*, cette ſeule raiſon peut excuſer quand on ne le peut pas autrement. Le petit jone verd de marais eſt le meilleur pour *paliſſer*; celui de Marſeille, quoique trempé dans l'eau chaude, eſt trop dur, & meurtrit trop facilement les jeunes branches; & la paille ou la grande herbe, dont quelques-uns ſe ſervent, fait un aſſez vilain effet, & arrête mal les branches. Le ſecond paliſſage ſe fait un mois ou ſix ſemaines après le premier. *Voyez* PALISSER.

On commence à découvrir les fruits du *pêcher* quand le fruit commence à tourner, c'eſt à-dire, lorſqu'il blanchit un peu. On ôte d'abord quelques feuilles du côté du Couchant ou du Nord, ſuivant l'expoſition de l'eſpalier; quelques jours après on en ôte encore quelques-unes du côté oppoſé, & même nombre deux jours après; on ôte celles qui ſont en face. On le met enfin tout à découvert de maniere que l'arbre ne perde rien des rayons du Soleil. Bientôt après le fruit ſe colore, il mûrit, & on le cueille quand on voit que la couleur jaunit où le Soleil n'a pas frappé, c'eſt-à-dire, du côté du mur. Une choſe à obſerver lorſqu'on découvre les fruits de la maniere qu'on vient de le dire, c'eſt de ne pas arracher les feuilles, mais de les déchirer avec l'ongle auprès de la queuë. Quand on les arrache avec violence, cela évente & gâte l'œil de la branche où elles ſe tiennent, & empêchent le bouton à fleur de ſe former.

Il y a une eſpece de chenilles vertes, qui mangent le bouton à fleur avant qu'il ſoit épanoüi. Quand on s'apperçoit de ce dégat, il faut les chercher, on les trouve ſûrement derriere quelque branche, & on les écraſe. Les loires, les mulots, les rats, les ſouris, les mérangeres, tous ces animaux à peu près de même poil & de même figure, ſont les plus grands fléaux du *pêcher*. On détruit ces inſectes par le moyen des ratieres, des quatre en chiffre, & en faiſant encore boucher tous les trous des murs. Les fourmis ne ſont pas ſi faciles à détruire; les limaces & limaçons ſe mêlent auſſi de manger les pêches: le matin après la roſée, ou après une pluie douce, on vient à bout de les détruire. Les oiſeaux ſont auſſi curieux de goûter des pêches, on les écarte par des épouventails; & les guêpes font auſſi des incurſions ſur les pêches. Pour les contenter on peut mettre de diſtance en diſtance ſur les treillages, des pêches déja entamées par les autres animaux. Quant aux loires, mulots, ſouris, rats, punaiſes, fourmis, &c. *voyez* à leur article particulier la maniere de les détruire.

Il y a des précautions à prendre pour les *pêchers*, pendant les chaleurs de l'Eté, mais dans les bonnes terres, ſurtout dans les fonds humides, pourvu que les eſpaliers ſoient bien entretenus de labour; & à moins qu'il n'y ait une ſéchereſſe extraordinaire, il n'y a rien à craindre, ni aucune précaurion à prendre; pout dans les ſables arides & brûlans, la ſéchereſſe fait ſouvent périr les arbres, ou du moins les rend languiſſans, & les fruits qu'ils rapportent n'ont ni qualité, ni groſſeur. Dans ces ſortes de terres il faut faire jetter de quinze jours en quinze jours trois voies d'eau au pied de chaque arbre, & y donner quelques heures après avec la ratiſſoire une petite façon. On doit en même tems jetter par-deſſus une bonne braſſée de grande litiere pour entretenir la frai-

cheur. A l'égard des tiges, on enveloppe le corps des arbres avec de la paille longue liée avec des oſiers; par-là les arbres ſe conſervent, & on en apperçoit le bon effet aux fruits. Dans les Pays Méridionaux on doit couvrir les arbres avec des paillaſſons pendant la plus grande chaleur du jour, ſans quoi l'ardeur du Soleil brule le fruit, & fait périr l'arbre en peu de tems.

La délicareſſe imaginaire des *pêchers* a fait chercher tous les moyens capables de les défendre des injures du tems. Il y en a qui au tems de la fleur, qui eſt le tems critique, couvrent leurs *pêchers* avec des coiſats de poix; d'autres ſe ſervent de paillaſſons, qui ſe font de deux manieres: les uns avec de la ficelle ou de la corde à boyau, les autres avec du bois de treillage. Les deux premieres façons ne ſont pas du goût de l'Auteur de la *Culture des pêchers*. Par l'expérience qu'il en fait, il approuve les paillaſſons faits avec du treillage & du fil de fer, en ce qu'ils ne touchent pas l'arbre, & que la fleur a de l'air deſſous; mais il les faut de toute la hauteur du mur, & qu'ils aillent d'un bout à l'autre de l'eſpalier: car ſi on n'en met que quelques-uns ça & là, on ne fait rien; les vents coulis qui paſſent par les côtés, ſont auſſi préjudiciables que la pleiue gelée. Or pour couvrir ainſi de grands murs d'un bout à l'autre, il en faut une grande quantité, & c'eſt une véritable dépenſe. Les rideaux de groſſe toile ou les chaſſis de verre ſont bien différens & d'un meilleur uſage, attendu qu'il faut peu de tems pour les ouvrir ou les fermer, ce qui ſe fait ſans beaucoup de peine, & ſans aucun des inconvéniens où les paillaſſons ſont ſujets.

A l'imitation de M. Girardot, ancien Mouſquetaire du Roi, ſi connu par les belles plantations qu'il fit à Bagnolet, l'Auteur que j'ai cité dit: » Pour mettre » mes *pêchers* & autres arbres à couvert, » j'ai fait faire de petites potences de » bois léger, dont le deſſus va un peu » en talus, pour favoriſer l'écoulement » des eaux de la couverture qu'elles portent. Elles s'attachent à la derniere » maille du treillage de ſix pieds en ſix » pieds, & au lieu de planches, j'ai fait » faire, à l'imitation des Habitans de » Montreüil, de petits paillaſſons de deux » pieds environ de largeur, ſur douze & » demi de longueur. Au mois de Février » je poſe mes paillaſſons ſur ces potences, & je les y arrête avec des oſiers. » Ils demeurent en cet état juſqu'au » mois de Mai, que je fais tout délier » & rapporter dans ma ferme; il n'y a » que deux journées d'employées à cette » opération, les frais en ſont peu conſidérables, & conſtamment cette couverture défend bien les fruits, quoiqu'elles ne les mette pas en ſureté. » Voilà tout ce que je puis conſeiller; » pour le ſurplus il faut un peu s'en » remettre à la Providence, qui veille » ſur tout ce qu'elle a créé. Pour les » paillaſſons ordinaires, ceux qui veulent ſe tenir à l'ancienne méthode, » peuvent conſulter l'article où on en a » parlé.

Lorſque les branches du *pêcher*, les feuilles, les fruits même deviennent noirs, c'eſt une eſpece de lépre contagieuſe, qui ſe communique à tout ce qui l'environne. Il faut arracher l'arbre, auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il en eſt attaqué. On en doit faire de même lorſque la gomme a attaqué quelques branches. La dépradation des fourmis eſt encore un des plus grands fléaux des *pêchers*. Quand quelque arbre languit, *pêcher* & autre, on le doit déchauſſer & viſiter ſes racines. Si ce ſont des vers de hanneton qui rongent les racines, on les fait chercher. Si ce ſont les fourmis, le remede eſt de les détruire autant qu'on peut, de ratiſſer les racines, de jetter au loin les terres infectées, & d'y remettre des terres neuves.

Il ne me reſte plus à dire, pour finir cet article, que le *pêcher*, comme je l'ai déja marqué, ſe greffe ſur trois ſortes de ſujets, ſur noyau de pêche, ſur amandier & ſur prunier. On ne fait preſque plus d'uſage du prunier, quoique le corps de ces arbres ſoit plus beau que celui des autres, & l'arbre auſſi plus vigoureux, parce qu'il eſt ſujet à la gomme. On s'en tient aux deux autres eſpeces; & chacun, ſelon la qualité de ſon terrein, fait choix de celle qui lui convient le mieux.

L'amandier eſt le plus propre dans les terres légéres & caillouteuſes, & le prunier dans tous les autres fonds de terre. Le Traité de la culture des pêchers ſe vend chez Antoine Boudet, ruë Saint Jacques, à la fontaine d'or. Nous invitons les Curieux de ne pas ſe contenter de ce que nous venons extraire de ce Traité. Comme il ne contient que cent ſoixante pages, ce n'eſt pas un ouvrage de longue haleine, pour qui voudra s'inſtruire & ſe perfectionner dans la culture des *pêchers*.

PECHER, prendre du poiſſon. On *pêche* les étangs de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés; ces trois années ne ſont pas ſolaires, & on ne compte que les Etés, en ſorte que l'alvin a paſſé ſes trois années, quand il a paſſé trois Etés dans l'étang. Par exemple, s'il y avoit été mis en Février 1749. on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1751. Il eſt vrai que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans, mais il faut avoir des raiſons particulieres, ſoit parce que l'alvin eſt ſi grand, que deux ans lui ſuffiſent pour être d'une groſſeur & longueur raiſonnable; ſoit parce qu'il y a une ſi grande quantité de gros brochets, que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne faſſent trop de déſordre; ſoit enfin que l'étang ait été à ſec l'Eté précédent; car on tient que d'une année de ſec, & deux années ſuivantes de bonne eau, valent trois ans.

Les Marchands qui veulent acheter le poiſſon, conſeillent de laiſſer l'alvin quatre ans dans l'étang avant que de le *pêcher*; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & brochets en ſont plus gros: mais le Propriétaire n'y gagne pas, il perd une année & beaucoup de poiſſon mangé par le brochet.

Il y a deux ſaiſons pour *pêcher* les étangs, à la fin de l'Hyver & en Automne. La manœuvre de cette pêche eſt aiſée à concevoir. On léve la bonde de l'étang, & quand l'eau en eſt écoulée, on y deſcend en bottines; quand le fond eſt bien limoneux, on prend tous les poiſſons à la main. On trie les gros & les moyens qui ſont de débit d'avec les menus, qui ne ſont bons que pour alviner; on les jette dans des paniers pour les décharger dans des tonneaux ou autres vaiſſeaux pleins d'eau, qu'on doit avoir placés ſur la chauſſée, & de-là on les voiture dans les viviers pour le compte du Marchand ſi la pêche eſt déja venduë. Ordinairement on met tout ſon menu à part dans quelque réſervoir, pour le rejetter dans l'étang auſſitôt qu'il ſera rempli d'eau, & le repeupler; mais il faut en ôter tout le brocheton avant que de le remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade, il n'en échape toujours que trop.

PEIGNER, en terme de Fleuriſte ſe dit des fleurs, & ſignifie ajuſter. Je viens de *peigner* cet œillet, c'eſt-à-dire, d'en ajuſter les feuilles, de les ranger & de les diſpoſer dans l'ordre où elles doivent être.

PEINTRE, terme de Fleuriſte; nom d'une tulipe qui eſt colombin vif & blanc, printanniere. MORIN.

PELER, ſe dit des fruits ou des arbres, quand on ôte délicatement la pellicule ou l'écorce qui les couvre. On *pêle* les chênes pour faire du tan, on *pêle* des tilleuls pour faire des cordages,

on *pêle* des fruits pour les confire, &c.

PELLE, outil de bois ou de fer; uſtenſile qui ſert à remuer & à meſurer du bled ou des grains, à enlever du fumier, des ordures, &c.

On appelle auſſi *pelle* ou *palle* la bonde d'un étang, & ce qui ſert à arrêter les biais du moulin, ce qu'on leve pour faire écouler l'étang, ou pour faire tomber l'eau ſur la roue. On les appelle en quelques endroits les lançoirs; ils ſont faits en forme de *pelles*, mais ils ont double manche.

PELUCHE, terme de Fleuriſte; qui eſt embelli d'une *peluche*. Anémone *peluchée*, *villoſa anémone*. MORIN.

PELURE, peau ou envelope d'un fruit, d'un arbre lorſqu'on l'a enlevée. Quand la *pelure* eſt fort groſſe, on l'appelle écorce, comme celle des citrons, des oranges & des melons. Quand elle eſt fort déliée, on l'appelle peau, comme aux ceriſes, raiſins, &c.

PENDAR, poire d'Automne ſemblable à la caſſolette. LA QUINTINIE.

PENSE'E, ou BELLE PENSE'E, tulipe de couleur de *penſée*, avec du blanc de lait. MORIN.

PENSE'E, eſpece de violette qui a les tiges menuës, triangulaires, rempantes, rameuſes. Ses feuilles ſont tantôt rondes comme celles du lierre terreſtre, tantôt oblongues, dentelées à l'entour. Il ſort des aiſſelles des feuilles de longs pédicules, qui ſoutiennent de belles fleurs compoſées de cinq feuilles mêlées de trois couleurs différentes, bleuës, purpurines ou blanches, & jaunes ſans odeur. Il leur ſuccéde des coques qui contiennent des ſemences menuës & luiſantes. Sa racine eſt déliée & fibreuſe. Les fleurs de la *penſée* ſont bonnes pour l'épilepſie & pour les maladies du poumon. Les Anglois appellent cette plante *panſy*. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les jardins. Elle fleurit en Avril & dure tout l'Eté.

PEPIE, maladie des oiſeaux; c'eſt une petite pellicule blanche & ſéche qui leur vient à la langue pour avoir eu ſoif. Les poules ordinaires, les poulets & autres volailles ſont ſujettes à la *pépie*. On connoît en elles cette maladie, lorſqu'elles ne veulent plus boire, ni manger. Pour-lors on les prend, on leur ouvre le bec, puis avec une aiguile ou une épingle on leur leve le cartilage blanchâtre, qui leur couvre la langue, qu'on leur lave après avec du vinaigre un peu chaud, ou avec la ſalive ſeule, ou avec du ſel broyé.

Pour prévenir ce mal, il ne faut point laiſſer manquer d'eau à la volaille. La *pépie* lui vient plus volontiers depuis le mois de Juillet, juſqu'aux vendanges, à cauſe des grandes chaleurs qui ſe font ordinairement ſentir en ce tems, & comme cette maladie ne vient aux poules, & aux autres oiſeaux de baſſe-cour, que par une chaleur qui leur vient des entrailles: on leur donne après à boire de l'eau, dans laquelle on a fait tremper de la ſemence de melon, ou de concombre, ou du jus de poirée. Les oiſeaux qu'on éleve en cage ſont auſſi ſujets à avoir la *pépie*, pour-lors il faut les traiter de même que la volaille.

PEPIN, ſorte de ſemence dont l'envelope n'eſt pas oſſeuſe, mais plutôt cartilagineuſe, & ſemblable à un petit cuir. On diſtingue les fruits, en fruits à noyau & en fruits à *pépin*. Les fruits à *pépin* ſont les pommes, poires & coings, &c. Le raiſin, les groſeilles ont auſſi des *pépins* faits d'une autre ſorte.

PEPINIERE, lieu où on éleve des plants de petits ſauvageons qui proviennent ſoit de pépins de pommes, de poires, &c. ſoit de noyaux de prunes, d'amandes, d'amandes d'abricots, de pêches, de ceriſes & autres deſtinés à être greffés, & enſuite levés de terre au beſoin. Il y a auſſi des *pépinieres* d'arbres ſauvages, comme d'ormes, de tilleuils, de charmille, d'érables & de marron-

niers d'Inde. Ces arbres viennent de ſemence, & on les tranſporte en *pépinieres*. Les autres *pépinieres* ſe font d'arbriſſeaux ou d'arbuſtes, tels que ſont les lis, les diverſes ſortes de lauriers, les jaſmins, les chévre-feuilles & les buis qui ſervent à orner les parterres. Enfin l'on donne le nom de *pépiniere* à une eſpece de terre où l'on plante des choux avant l'Hyver. Une *pépiniere* eſt une choſe néceſſaire dans un jardin d'une vaſte étenduë.

Le plus grand ſecours qu'on tire d'une *pépiniere*, c'eſt lorſque quelque arbre meurt dans un fruitier, on le peut choiſir chez ſoi, & le trouver à propos dans ſa *pépiniere* pour remplacer une place vuide, ſoit d'un eſpalier ou d'un buiſſon.

Il faut que la terre, où l'on fait une *pépiniere*, ſoit bonne, bien foüillée & bien amendée. Sans ces circonſtances, ſouvent les plants qu'on y met n'y font que languir. Une *pépiniere* ne doit pas être à l'ombre. Il lui faut un grand air, autrement elle ne produit rien qui vaille.

Dans les *pépinieres* à ſemence, qui ſont celles où l'on ſeme les pépins de poires, de pommes, ou autres fruits, on ſeme à plein champ, ou en rayons, ſur planches bien labourées. C'eſt ordinairement en Automne ou au Printems que ce travail ſe fait. Il y en a qui, dans le premier cas, couvrent ces pépins de grande paille ou de fumier ſec pendant l'Hyver, pour les faire germer plutôt & empêcher que le trop grand froid n'en faſſe périr une partie : on le peut faire ſi l'on veut. Si ces pépins levent trop dru, il faut les éclaircir, afin que ce qui reſte prenne un bel accroiſſement, & laiſſer les plans éloignés l'un de l'autre d'environ trois pouces. Ces jeunes ſauvageons veulent être ſarclés & arroſés dans les grandes chaleurs. Ils en croiſſent bien plus beaux que lorſqu'on les abandonne en partie aux ſeuls ſoins de la nature.

Les *pépinieres de noyaux*, c'eſt-à-dire, de pêches, d'amandes & autres fruits, ſe plantent en Automne, & ſe cultivent pendant toute l'année, de même que les précédentes. On plante les noyaux le long des murs pour les y greffer ; ou pour le mieux on les plante en pots ou en mannequins. On les laiſſe ainſi paſſer l'Hyver dans un endroit exempt de la gelée, pour après au mois de Mars les mettre d'abord en place. Les productions de l'année en deviennent plus belles, & plus en état de recevoir l'écuſſon ; car c'eſt dans cette même année qu'il faut que ce travail ſe faſſe. Cette méthode avance de deux ans les productions du fruit, par le moyen du bois que la greffe jette, & dont on ſe ſert dès la ſeconde année pour donner la forme au pêcher. On peut encore planter des noyaux en pleine terre ſur planches bien labourées & bien amendées.

Les pêchers & les abricotiers de noyau n'apportent point de beaux fruits. Il faut plutôt les greffer comme on a dit. Pour les pruniers qu'on multiplie ainſi, ils ne dégénerent point à la vérité, mais ils ſont trop long-tems à donner du fruit. La greffe eſt toujours le ſecours le plus prompt.

Les *pépinieres de plans enracinés* comprennent tous les plans qu'on arrache avec leurs racines pour être tranſplantés. Tels ſont les ſauvageons de pépins appellés *francs*, les coignaſſiers pris ſur ſouche, les ſauvageons de bois, & les plans de noyau qu'on arrache du lieu où on les avoit ſemés pour être mis ailleurs.

Tous ces plans enracinés ſe plantent depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques. A l'égard du coignaſſier, le meilleur eſt l'eſpece à larges feuilles, parce que l'autre qui les a plus petites n'eſt propre que pour greffer des pommiers. Le plan enraciné de coignaſſier ſe tire de ſouche, ou de *mere coignaſſe*, appellée ainſi par les Jardiniers. Ce n'eſt autre choſe qu'un

tronc

tronc d'un gros coignaſſier qu'on coupe à raſe de terre au Printems ou en Automne, & ſur lequel on laiſſe pouſſer des petites branches qu'on bute de terre l'année ſuivante au même tems, juſqu'à trois doigts ou un demi pied au plus, même de la ſommité de ſes branches, qui pendant tout l'Eté s'enracinent, & qu'on leve au mois d'Octobre ſuivant.

Les coignaſſiers s'enracinent encore de boutures. Pour cela on en prend des branches unies, des plus droites & des mieux nourries; on les plante en rigoles ſi l'on veut larges d'un fer de béche, & creuſes d'autant. On y couche les boutures, n'en laiſſant au-deſſus de terre que trois ou quatre doigts. On les couvre de terre qu'on foule du pied, puis on les laiſſe agir; ou bien on ſe contente de ficher ces boutures en terre un bon demi-pied de longueur.

Quant aux *ſauvageons* élevés de pépins, ils ſe plantent auſſi depuis la fin d'Octobre juſqu'en Mars, ainſi que les plans venus de noyau, & tout cela avec la même précaution dont on a déja parlé, ſoit à l'égard de la terre que des autres ſoins qu'ils exigent pour devenir beaux.

On ſe ſert auſſi fort heureuſement de *ſauvageons* de bois pour greffer des arbres à plein vent; c'eſt pourquoi une *pépiniere* en doit être garnie. Il faut qu'ils ſoient d'une belle venuë, d'une écorce bien unie, d'une tige ſans nœuds & qu'ils ſolent bien enracinés; après cela il n'y a qu'à les bien cultiver. Ils donnent pour récompenſe de très-beaux arbres. On les plante à deux pieds l'un de l'autre.

Comme il y a des greffes particulieres qui conviennent mieux à chaque eſpece d'arbres que d'autres, on doit ſçavoir que les *ſauvageons* de pépins, autrement dits *francs*, s'écuſſonnent pour en faire des arbres nains; & ſi c'eſt pour des arbres à hautes tiges, on les greffe en fente quand ils ſont ſuffiſamment gros.

Les *ſauvageons de bois* ſe greffent en fente, ainſi que les *francs pommiers*. Il n'y a que les *pommiers de Paradis* qu'on écuſſonne. Les coignaſſiers veulent auſſi être écuſſonnés; c'eſt la ſeule greffe qu'ils reçoivent. Les *francs pruniers* s'accommodent ainſi de l'écuſſon, quand c'eſt pour arbres nains, & de la fente pour arbres de tiges.

On écuſſonne les *amandiers* pour avoir des pêchers & des abricotiers. On a dit aux mots ECUSSON & GREFFE, quand & comment ſe faiſoit ce travail, *voyez-y*.

Quand les *pépinieres* ſont ainſi garnies de plans, il faut les entretenir de labours; c'eſt ce qui fait les beaux arbres, avec les autres ſoins qu'on y donne. Les arbres qu'on a greffés en *pépiniere* y doivent reſter trois ans, avant que de les tranſplanter ailleurs.

Nous avons dit qu'on faiſoit auſſi des *pépinieres* d'arbres ſauvages, comme d'ormes, de tilleuils ordinaires & d'Hollande, de marronniers d'Inde, de charmilles & d'érables, pour faire des paliſſades. Tous ces arbres viennent de ſemence, puis ſe tranſplantent en *pépinieres*.

Il y a les *pépinieres* d'arbriſſeaux & d'arbuſtes qui viennent de ſemence. A leur article particulier nous diſons la maniere de les élever. Pour ne point répéter ce que nous avons à dire à chaque arbre, ſoit fruitier, ſoit ſauvage, & à chaque arbriſſeau & arbuſte nous n'en dirons pas davantage. Ceux qui ſeront curieux de plus longs détails, ſur l'article des *pépinieres*, pourront conſulter le *Dictionnaire Œconomique*, ou la *Nouvelle Maiſon Ruſtique bâtie ſur l'Ancienne*; ou pour mieux dire, ſur le *Théatre d'Architecture* de LIGER.

Nous nous contentons d'avertir ici le Lecteur que les arbres de *pépinieres domeſtiques* réuſſiſſent bien mieux, que ceux que l'on prend hors de chez ſoi,

parce qu'étant replantés preſqu'auſſi-tôt après qu'on les a arrachés, & ſe trouvant en même terre & en même air, ils reprennent facilement, au lieu que ceux qu'on apporte de loin s'alterent toujours par le tranſport, leurs racines ſe meurtriſſent & ſe gâtent, la gelée les altere; ils reprennent avec plus de peine, il en meurt un grand nombre, & en même tems on ne peut faire de grands plans qu'avec beaucoup de dépenſe, ſi on n'éleve pas chez ſoi des *pépinieres* abondantes. Choiſir de *bon plan*, le planter dans une *bonne terre* & le *bien labourer*: voilà trois choſes abſolument néceſſaires pour faire une bonne *pépiniere*.

Quand une *pépiniere* bien cultivée ne profite point, on doit au mois de Novembre de la troiſiéme année la fumer & répandre par-tout également, & à champ couvert de bon fumier gras & à demi pourri, de quatre doigts d'épaiſſeur, & le labourer auſſi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fume ainſi les *pépinieres* dans le mois de Novembre, il n'eſt pas néceſſaire de les labourer, ni de déchauſſer le plan au mois d'Octobre.

Lorſque les ſauvageons commencent à former leurs tiges, il faut avoir ſoin de les émonder & de couper toutes leurs branches, juſqu'à ſix ou huit pouces de hauteur, ſeulement pour préparer la place de la greffe, & après cela ne leur couper rien au-deſſus, parce que ces ſauvageons ſont ſi jeunes & ſi tendres qu'on ne peut leur ôter aucune branche, ni les entamer, ſans altérer beaucoup la ſéve, ce qui les retarde & les empêche de groſſir. Par cette même raiſon, il faut auſſi obſerver de n'éplucher ni décharger le bois des coignaſſiers, des pruniers & des meriſiers plantés en *pépiniere* avant le mois de Mars de leur ſeconde année: mais alors en les épluchant on doit obſerver de ne leur laiſſer qu'une branche ou deux au plus ſur chaque pied, & de les émonder en même tems juſqu'a huit pouces de haut pour placer les écuſſons & couper le chicot, afin qu'il ſoit recouvert quand il ſera tems de greffer. On prépare les pommiers de Paradis de la même maniere pour les enter en fente.

Les *pépinieres* de ſauvageons qui ſont bien plantées & bien cultivées ſont aſſez fortes pour être greffées dans leur troiſiéme ou quatriéme année; & celles des coignaſſiers & des pruniers dans leur ſeconde.

PERCE-FEUILLE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêle, ronde, liſſe, noüée. Ses feuilles ſont ſimples, rangées alternativement le long de la tige, un peu longues, étroites, nerveuſes: celles d'en bas ſont quelquefois ovales & beaucoup plus larges que les autres. Ses fleurs ſont en paraſol, de couleur jaune: chacune d'elles eſt compoſée de pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe. Lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit compoſé de deux graines oblongues, arrondies ſur le dos, canelées. La racine eſt petite, ridée, verdâtre, d'un goût âcre, de même que la ſemence. Cette plante croît dans les bleds & dans les prairies. Elle fleurit en Juin, & eſt très-commune dans le Languedoc & proche d'Arles en Provence. Sa décoction bue dans du vin eſt bonne pour les ruptures, & les deſcentes de boyaux. On en fait des emplâtres pour les écrouelles.

PERCE-NEIGE, ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Le *perce-neige* ordinaire pouſſe trois, quatre ou cinq feuilles, ſemblables à celles du poireau, vertes, liſſes, luiſantes. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied, qui porte ordinairement une ſeule fleur, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur eſt à ſix feuilles, diſpoſées en cloches, panchées, de couleur blanche, ayant une tache verdâtre par dehors, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit relevé.

Digitized by Google

de trois coins, diviſé intérieurement en trois loges, remplies de ſemences preſque rondes, dures, jaunâtres. Sa racine eſt bulbeuſe, compoſée de pluſieurs tuniques blanches, & garnie en deſſous de fibres blanchâtres.

Bradeley dit que le *perce-neige*, quoiqu'une fleur commune, ne doit pas manquer dans un parterre. Il eſt ſi propre à aller de pair avec le ſafran, tant par ſa hauteur, que par la ſaiſon de ſa fleur, qu'on a toujours eu coutume de les aſſocier enſemble. Leur culture eſt auſſi la même, de ſorte que le même travail du Jardinier peut ſervir pour tous les deux.

PERCE-OREILLE; c'eſt un petit inſecte rond, uni, long & poli, qui a deux petites cornes à la tête, ſix pieds & une queuë fourchuë. Il y en a de pluſieurs ſortes, qui ne ſont différens que par la couleur. Les communs ſont de couleur de châtaigne. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs des arbres.

Pour prendre les *perce-oreilles*, on fiche des échalas ou petites baguettes aux pieds des fleurs, ou le long des buiſſons & contreſpaliers: on met à leurs extrémités des ongles de bœuf, de mouton, ou de porc. Les *perce-oreilles* ne manquent point de s'y retirer pendant la nuit; & en y allant dès le matin viſiter ces ongles, avec un chaudron ou quelque autre vaiſſeau ſemblable, en levant promptement ces ongles, & en les frappant contre les bords, on fait tomber les *perce-oreilles* dans le chaudron, ou bien on les écraſe auſſi-tôt.

PERCE-PIERRE, plante connuë auſſi ſous les noms de *paſſe-pierre*, de *bacille*, de *criſte marine*, de *fenouil marin*, ou d'*herbe Saint Pierre*. Liger n'en diſtingue point les eſpeces. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* en donne deux, la *grande* & la *petite*. Chomel en donne une troiſiéme. Nous allons parler des trois.

La premiere a quantité de petites branches menuës, qui ont des petites feuilles étroites & courtes, qui viennent pluſieurs à la fois par intervalles égaux. Sa racine eſt groſſe, longue, ligneuſe & blanchâtre, garnie de quelques fibres. Ses fleurs naiſſent en ombelles, compoſées chacune de cinq pétales blanches, diſpoſées en roſes. Quand la fleur eſt paſſée, le calice ſe change en un fruit rempli de graines, qui ſont jointes deux à deux, plates, rayées ſur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre. Chomel dit que cette plante eſt ſi ſemblable au thim, qu'on ne la diſtingue qu'au goût. Cette plante vient dans des lieux âpres & pierreux, aux bords de la mer, & dans les rochers qu'elle ſemble percer.

La ſeconde eſt branchuë, & ſes branches ſont écartées à la cime & entremêlées par le bas, menuës comme celles du ſerpolet, diviſées par nœuds. Les feuilles, qui ſortent deux à deux de ces nœuds, ſont aſſez longuettes & étroites. A chaque extrémité des branches, il y a une petite fleur longuette, ſemblable aux œillets, découpée par les bords. On en voit beaucoup entre Chypre & Malbourg, en Angleterre, en France & en Italie. Elle fleurit en Juin & en Juillet.

La troiſiéme pouſſe une tige ſemblable à celle du fenouil, un peu plus longue, petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine ſemblable à celle du perſil commun, plus longue & odorante. Ses feuilles ſont menuës comme des cheveux, approchent de celles du fenouil, ſont plus longues, plus minces & plus rares. Sa tige blanchâtre a le goût de la paſtenade. Elle croît comme les autres dans des lieux ſecs, maigres & pierreux.

La *perce-pierre*, ſur-tout la ſeconde eſpece, ſe cultive auſſi dans les jardins avec des ſoins. On la fait confire dans

le vinaigre, & elle ſe mange en ſalade d'Hyver avec les anchois, la beterave, les capres, les cornichons, &c. Ces trois eſpeces ſont recherchées en Médecine pour la gravelle, & pour atténuer la pierre des reins & de la veſſie, &c.

La *perce-pierre* ſe multiplie de graine. On la ſeme ſur couche au mois de Mars, ou dans des pots remplis de terreau qu'on expoſe au plein Soleil. Quand elle a une certaine force on la tranſplante au pied des murs du Midi ou du Levant. Il faut, dit l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, l'élever avec ſoin, étant fort délicate dans ce climat; car le grand air & le froid lui ſont pernicieux. Il eſt bon par conſéquent de la couvrir de quelques feuillages pendant les gelées. On coupe ſes feuilles ſur la fin de l'Eté quand on en veut faire uſage. Liger qui n'entend pas tant de fineſſe dans la culture de cette plante, ſe contente de dire qu'il faut en ſemer la graine ſur un petit bout de planche au mois de Mars, & avoir ſoin de l'arroſer pour la manger plus tendre, après avoir été confite dans le vinaigre.

PERCER, en terme de Jardinage, ſe dit des couches, & c'eſt faire des trous ſur une couche, ce qui ſe pratique lorſqu'on ſeme des raves. On dit : il faut commencer à *percer* ces couches. Voici bientôt le tems de *percer* les couches.

PERCHE, gaule, piéce de bois longue & menuë. On ſe ſert de *perches* pour faire des treilles, des eſpaliers, des clôtures de jardin. On abat les noix & les pommes avec une *perche*.

Perche : on dit, parmi les Vignerons, mettre en *perche* une vigne, c'eſt attacher de travers des *perches* aux échalas qui ſont plantés aux pieds des ſeps. Cela ſe pratique dans l'Auxerrois où les Vignerons diſent : cette vigne eſt aſſez forte pour être miſe en *perche*. J'ai fait mettre cette ſemaine trois quartiers de vigne en *perche*. Liger.

Perche, ſorte de grande meſure ſervant à l'arpentage. La *perche* eſt uniforme dans tout le Royaume. Elle doit contenir vingt-deux pieds de douze pouces chacun, & le pouce doit être de douze lignes. Les cent *perches* quarrées font un arpent.

PERCHER, ne ſe dit proprement que des oiſeaux domeſtiques, comme poules, coqs d'Inde, &c. Les coqs & les poules *perchent* toutes les nuits : il ſe dit auſſi par extenſion des autres oiſeaux, comme des corneilles, &c.

PERCHIS, terme de Jardinier, clôture qui ſe fait avec des perches. On dit : on ne peut entrer dans un endroit où l'on a fait un bon *perchis*. Cette clôture ſe fait avec des perches ; les unes miſes & fichées d'un pied avant en terre, & épaiſſes d'environ huit à neuf pouces; les autres miſes en travers à la même diſtance, enſorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ni les hommes, ni les gros animaux puiſſent entrer dans un endroit, ainſi environné de perches.

PERDRIGON, eſpece de prune. Il y a de deux ſortes de *perdrigons*, le blanc & le violet. Il y a encore le petit *perdrigon*, & le *perdrigon* tardif. Les *perdrigons* ſont de toutes les prunes celles où les vers ſe mettent le moins. Les *perdrigons* ont la figure longuette. Il y a un *perdrigon* blanc, un *perdrigon* du Cernay, & un *perdrigon* violet. Le *perdrigon* blanc eſt blanc jaunâtre ; le *perdrigon* du Cernay eſt fort gros. Les *perdrigons* ſont fort bons à faire des compôtes. Ceux d'eſpalier en mûriſſant s'attachent extrêmement au noyau. Ceux du Cernay ont la figure ronde, & preſque quarrée & plate. La Quintinie.

PERFOLIATA, eſpece de percefeuille qui pouſſe une ſeule tige, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêle, ronde, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles ſont ſimples, rangées alternativement, preſque rondes, liſſes, de couleur de verd de mer, au

travets deſquelles la tige & ſes branches paſſent. Ses fleurs naiſſent au ſommet des branches ; elles ſont en paraſol, petites, jaunes, compoſées, chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſes. Cette fleur eſt ſuivie d'un fruit compoſé de deux graines oblongues, arrondies ſur le dos, canelées, noirâtres. La racine eſt blanche, ſimple & ligneuſe. Les feuilles de la *perfoliata*, appliquées extérieurement, ſont propres pour les plaies, pour les fractures & pour les hernies.

PERGOLESE, ſorte de raiſin, ainſi nommé apparemment parce qu'il a été apporté de *Pergola*. Par le moyen des murs bien expoſés, on procure autant de chaleur qu'il en faut aux paſſe-muſquées, aux *pergoleſes*, &c. La *pergoleſe*, la paſſe-muſquée, & tous les autres principaux raiſins mûriſſent même en plein air dans l'Italie : il n'en eſt pas de même dans nos Provinces, dit LA QUINTINIE.

PERGOUTE, ſorte de fleur blanche, qui reſſemble en quelque choſe à la marguerite.

PERIANDRE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe. C'eſt un très-beau panot ; il eſt panaché d'un rouge-brun, avec du jaune doré. MORIN.

PERSICAIRE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, creuſes, noüées. Ses feuilles ſont ſemblables a celles du pêcher, marquées quelquefois au milieu d'une tache noire, & quelquefois ſans tache. Ses fleurs ſont diſpoſées en épi, de couleur ordinairement purpurine & quelquefois blanche. Chaque fleur eſt à cinq étamines, ſoutenues par un calice fendu juſqu'à la baſe en quarre ou cinq parties. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde des ſemences ovales, applaties, pointues, noirâtres. Ses racines ſont fibrées. Il y a encore pluſieurs autres eſpeces de *perſicaires*. Il y en a une qui eſt d'un goût âcre & mordicant : on l'appelle autrement *curage*. L'une & l'autre eſpece ſont propres pour arrêter la gangrenne, pour nettoyer la pourriture & les vers, & pour manger la chair baveuſe des vieux ulceres. Cette plante eſt très commune dans les prés, dans les marais & aux bords des eaux.

PERSIL, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Le *perſil* commun des jardins pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſes comme le pouce, rondes, canelées, vuides, rameuſes. Ses feuilles, qui ſortent de la racine, ſont compoſées d'autres feuilles vertes, découpées, attachées à des longues queuës. Ses fleurs naiſſent en paraſol aux ſommets des tiges & des branches : elles ſont à cinq feuilles égales & diſpoſées en roſe, de couleur pâle. Chaque fleur eſt ſuivie d'un fruit compoſé de deux ſemences menuës, arrondies & canelées ſur le dos. Sa racine eſt blanche, ſimple, groſſe comme le pouce, & bonne à manger. On en met dans les potages. Cette plante a un goût un peu âcre & qui n'eſt pas déſagréable. Elle eſt propre pour empêcher les obſtructions, pour atténuer la pierre des reins & de la veſſie, & pour faire perdre le lait aux femmes, étant pilée & appliquée ſur le ſein.

On cultive cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & la graine paroît en Juillet. Quand les gelées ſont paſſées, on ſeme le *gros* & le *petit perſil*, le *panaché* & le *friſé*, en terre labourée & bien amendée, afin qu'il produiſe des groſſes & longues racines. Il ſe ſeme par rayons ſur des planches, quatre rayons à chaque planche ; puis la terre étant rabatuë dans les rayons, & le guéret bien redreſſé, on ſeme de l'oignon par-deſſus que l'on enterre avec les dents du rateau, en frappant doucement ſur la planche. Quand tout eſt bien redreſſé & les ſentiers bien nettoyés, on met ſur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour ameuder la

Digitized by Google

terre, que pour empêcher que la pluie ou les arroſemens ne l'abatent & ne la faſſent crevaſſer.

Comme la graine de *perſil* eſt un mois à lever dans la terre, l'oignon a le loiſir de s'accroître & de prendre aſſez de force pour être replanté. Quand on l'arrache pour le replanter, cela ſert de labour & de ſarclement au *perſil*; par ce même moyen, comme il ſera déja fort, on peut l'éclaircir pour le mieux faire profiter. On en coupe la feuille, quand on en a beſoin, ſans que la plante en puiſſe ſouffrir aucun dommage. Les racines reſtent dans la terre; on n'en prend qu'au beſoin, parce qu'elles groſſiſſent toujours, même durant l'Hyver. On en leve cependant ce que l'on croît en avoir à faire, de crainte que la terre étant gelée on n'en puiſſe point avoir dans la néceſſité. Pour la graine, on en laiſſe monter quelques bouts de planche. On ne l'arrache que quand tout eſt mûr, & on laiſſe ſécher cette plante comme les autres.

PERSIL DE MACEDOINE. Il eſt aſſez ſemblable au précédent, mais ſes feuilles ſont plus amples, & un peu plus découpées. Sa ſemence eſt beaucoup plus menuë, plus oblongue, pointuë, plus aromatique. Il croît en Macédoine, d'où l'on nous apporte la ſemence. Elle eſt apéritive, & fait uriner. Sa culture eſt la même que celle du cerfeuil; il faut cependant obſerver que la graine n'eſt pas ſi long-tems à lever, & qu'il ne ſe mange qu'étouffé ſur le fumier, ou ſous des pots de grès, comme la chicorée.

Le *perſil de Macédoine* eſt une des fournitures de ſalades d'Hyver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée ſauvage; c'eſt-à-dire, qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles. Enſuite on couvre de grand fumier, ou de paillaſſons, la planche où il eſt, enſorte que la gelée ne puiſſe pas y pénétrer; par ce moyen ce qu'il repouſſe eſt blanc, jaunâtre & tendre. On le ſeme au Printems aſſez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Eté. C'eſt une plante aſſez ruſtique, & qui ſe défend fort bien de la ſéchereſſe, ſans demander de grands arroſemens pour que la graine ſe leve promptement.

PERSIL DE MARAIS: il a les feuilles luiſantes, de couleur verte, obſcure, fort diviſées, & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes, & plus fortes que le perſil commun. Sa tige eſt haute d'un bon pan; elle ſort de racines minces & ſubtiles, leſquelles pouſſent quelques branches, qui portent à leurs ſommités des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, quoiqu'ils ſoient ſemblables. Sa racine reſſemble à celle du cumin. Elle eſt longuette, âcre, ſubtile & odorante. Cette plante croît dans les lieux aquatiques. Elle fleurit en Juin, & donne ſa graine en Juillet & Août. Le jus de cette plante purifie & nettoie les ulceres malins, particulierement de la bouche & du goſier. *Voyez* le mot ACHE, ou celui de CELERI.

PERSIL SAUVAGE: il pouſſe une tige de la hauteur d'un pan, ou plus grande. Les feuilles, qui ſont proches de la racine, ſont ſemblables à celles de l'ache, & celles de deſſus ſont plus minees, & découpées preſque comme celles du fenoüil. Sa tige eſt ſemblable à celle de la paſtenade, à la cime de laquelle & des branches, il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & preſque ſemblables à celles du daucus, ou carote ſauvage. Cette plante croît dans les plaines de Toſcane, dans les lieux qui ne ſont pas cultivés. Elle fleurit en Juin. Le *perſil ſauvage* eſt fort cordial. Son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foie, la rate & les reins de tout le flegme. Sa graine, priſe en breuvage, fortifie la vuë, &c.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* ne parle point du *perſil de marais*, & du

perſil ſauvage, comme n'étant point admis dans les jardins. Il en diſtingue de ſix eſpeces différentes. Le *perſil commun*, le *perſil a grande feuille*, le *perſil à groſſe racine*, le *perſil de Macédoine*, le *perſil friſé & panaché*. Nous avons parlé du *perſil commun*, & du *perſil de Macédoine*, voici en abrégé ce que l'Auteur ci-deſſus cité dit des autres.

Il n'y a de différence entre le *perſil commun*, & le *perſil a grande feuille*, que dans les feuilles, qui ſont plus grandes dans celui-ci. Il a toutes les vertus & les propriétés du commun, & s'éleve de la même maniere; mais comme il avorte dans le cœur, après qu'il a pouſſé ſes premieres feuilles, les Maréchés de Paris ne le cultivent pas.

Le *perſil à groſſe racine* ne differe auſſi du *perſil commun* que par la côte de ſes feuilles, qui eſt plus groſſe, & par ſa racine qui a trois fois plus de groſſeur, & par ſa graine. Ce *perſil* eſt de deux eſpeces; l'un eſt d'un verd naiſſant, & l'autre d'un gros verd. On connoît peu ce *perſil* en France, mais les Allemans en font beaucoup de cas; c'eſt même l'eſpece à laquelle ils s'attachent. C'eſt la racine, qui eſt de la groſſeur d'une carote, dont ils font cas, comme donnant un goût parfait au boüillon, & tenant fort bien ſa place dans les ragoûts. Ils cultivent davantage celui qui a la feuille d'un verd foncé, parce qu'il réſiſte mieux aux gelées; l'autre d'ailleurs eſt ſujet à jaunir & à périr.

Le *panaché* ne differe encore du commun, que par ſes feuilles jaſpées de veines blanches, qui tirent ſur le jaune. C'eſt une plante fort délicate qui fournit peu; voilà les raiſons qui empêchent qu'on ne le cultive.

Pour le *perſil friſé*, il a les feuilles, comme ſon nom l'annonce, & reſſemble en cela au creſſon friſé. D'ailleurs il a la même tige, la même fleur, & la même graine que le *perſil commun*.

PERSIQUE, ſorte de pêche, qui eſt très-groſſe, moins longue & plus ronde que n'eſt la pêche de Pau. Elle eſt rouge & pointuë, & a d'ordinaire des boſſes. La *perſique* eſt d'un merveilleux rapport, & d'un très-bon goût. Elle eſt longuette & a toutes les bonnes qualités qu'on peut ſouhaiter, quand l'arbre ſe porte bien, qu'il eſt en bon fonds, & bien expoſé. Comme les noyaux marquent aſſez la figure du fruit, le noyau de la *perſique* eſt un peu longuet. La chair, qui lui eſt voiſine, n'a qu'un tant ſoit peu de couleur. Elle mûrit dans le tems que la chevreuſe finit, & un peu devant que l'admirable commence. Les *perſiques* viennent au mois de Septembre.

PERVENCHE, plante qui pouſſe des tiges grêles, longues, s'étendant ſur la terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, mais beaucoup plus petites, pointuës, polies, de la conſiſtance & de la couleur de celles du lierre, attachées à des queuës courtes, d'un goût aſtringent & un peu amer. Sa fleur eſt un tuyau, évaſé en maniere de ſoucoupe découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleuë, quelquefois blanche, & rarement rouge. Son fruit eſt à deux ſiliques, dans chacune deſquelles ſont contenuës des ſemences oblongues, preſque cylindriques, ſillonnées ordinairement d'un côté. Sa racine eſt fibrée. Cette plante eſt vulnéraire, aſtringente, fébrifuge, &c. Il y a une autre eſpece de *pervenche*, qui differe de la précédente, en ce qu'elle eſt beaucoup plus grande en toutes ſes parties. La *pervenche* a été ainſi nommée, ſuivant quelques Botaniſtes, parce qu'elle rempe à terre, & qu'elle ſe lie à tout ce qui eſt auprès d'elle.

La *pervenche* croît dans un terroir gras, & dans les bois. Elle fleurit en Mars & Avril. Elle eſt aſtringente & fort amere. Ses feuilles en décoction, & autrement, arrêtent toutes ſortes ſortes de flux, ſoit de ventre, ou de crachement de ſang, &c.

Digitized by Google

PESSE, arbre, qui eſt une eſpece de ſapin, auquel il eſt ſi ſemblable que les Charpentiers s'y trompent ſouvent. Leurs différences ſont expliquées au mot SAPIN. On l'appelle autrement *pignet*, ou *garipot*. Son fruit n'eſt pas bon à manger.

PÉTALE, terme de Botaniſte, feuilles d'une fleur. On donne ce nom aux feuilles des fleurs, à la différence des feuilles de la plante. Nous entendons par fleurs ce compoſé de parties, appellées dans les plantes étamines & piſtils, ſervant à leur multiplication, & nous ne regardons leurs feuilles colorées, qui environnent ces parties, que comme des envelopes propres à leur conſervation; envelopes, qui pour les diſtinguer des feuilles de la plante, ſe nomment en langage de Botaniſte, *pétales*. La diviſion la plus générale des fleurs, eſt en fleurs ſimples, c'eſt-à-dire, formées par des étamines & des piſtils ſeulement; & en compoſées, c'eſt-à-dire, en fleurs, dont les étamines & les piſtils ſont environnées de *pétales*, dit M. DE JUSSIEU. Les fleurs compoſées, c'eſt-à-dire, qui ont pour envelopes des *pétales*, ſont ou d'une ou de pluſieurs piéces, ce qui les fait appeller *monopétales*, ou *polypétales*. C'eſt de la configuration réguliere ou irréguliere de ces *pétales*, que je tire encore, dit le même Auteur, la diviſion de pluſieurs claſſes. Ces claſſes ſont les *monopétales* régulieres, & les *monopétales* irrégulieres. Les *polypétales* régulieres, & les *polypétales* irrégulieres, qu'il explique dans ſon Introduction à la connoiſſance des plantes; d'ailleurs par-tout ailleurs qu'en Botanique, on dit *feuilles*, & non point *pétales*. Le calice tient quelquefois lieu de *pétales*.

PETASITE, plante qui croît dans les lieux humides, aux bords des rivieres & des lacs. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un demi-pied, creuſes, lanugineuſes, revêtuës de quelques feuilles étroites & pointuës. Ces tiges portent en leurs ſommités des fleurs, qui paroiſſent avant les autres feuilles, & qui ſont des bouquets à fleurons, de couleur purpurine, ſemblables à des petits godets, découpés en quatre ou cinq parties, & ſoutenus par un calice cylindrique. Ces fleurs paſſent bientôt, ainſi que les tiges: elles ſont ſuivies de ſemences garnies d'une aigrette. Il leur ſuccede auſſi des feuilles fort grandes, preſque rondes, dentelées en leurs bords, lanugineuſes, & blanchâtres par-deſſous, vertes brunes par-deſſus, attachées par le milieu à une queuë longue d'un pied & demi, groſſe & moelleuſe. Sa racine eſt groſſe, obſcure au dehors, blanche au dedans, d'un goût amer, d'une odeur forte. La racine de cette plante eſt apéritive & ſudorifique, propre pour la toux, pour l'aſthme, pour la ſuffocation hiſtérique, & pour les fiévres malignes. Il y a d'autres eſpeces de *pétaſites*.

PETIT BON, ſorte de poire. Elle eſt longuette & bonne. LA QUINTINIE.

PETIT-OIN, nom d'une eſpece de poire. Le *petit-oin* que quelques Angevins nomment *bouvar*, d'autres *roulette d'Anjou*, d'autres *amadonte*, d'autres enfin la *merveille d'Hyver*, eſt une poire de Novembre. Elle eſt à peu près de la groſſeur & de la figure des ambrettes, ou des leſchaſſeries. Son coloris eſt d'un verd-clair, qui eſt un peu tiqueté, & jaunit ſi peu que rien en maturité. On la prendroit aſſez pour une médiocre bergamote, hors qu'elle n'a rien de plat, au contraire, elle eſt fort ronde. Elle a l'œil grand en dehors, la queuë menuë, médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée. La peau eſt entre rude & douce; le corps un peu raboteux, & pour ainſi dire plein de boſſes. La chair extrêmement fine & fondante, ſans pierre & ſans marc; l'eau très-douce, très-ſucrée, & agréablement muſquée. Tout cela montre, dit LA QUINTINIE, qu'elle doit être miſe parmi les bonnes poires.

poires. Elle eſt pourtant ſujette à avoir la chair pâteuſe & inſipide. Elle craint le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur. On ne peut pas pendant deux ou trois mois voir une meilleure petite poire, quand elle eſt dans ſa maturité. Les *petits oins* fourniſſent cinq ou ſix ſemaines pour la fin d'Octobre & le mois de Novembre, & ſont de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, ſucrée & de bon goût, & un peu de parfum : enfin ce ſont des poires exquiſes & merveilleuſes, mais elles ſeront toujours inſipides, ou même pierreuſes, ou pâteuſes & farineuſes, ſi elles ſont dans un fonds froid & humide, quel que ſoit le pied ſauvageon ou coignaſſier. LA QUINTINIE.

PETIT SUISSE, terme de Fleuriſte, tulipe rouge, brune & jaune. MORIN.

PETREAU, terme de Jardinier, c'eſt le ſauvageon qui repouſſe au pied de quelque arbre que ce ſoit.

PETUN, herbe nommée autrement *nicotiane*, *tabac*, ou *herbe à la Reine*, qui deſſéche le cerveau. On la prend en fumée, en poudre, & en machicatoire. C'eſt un nom originaire que les peuples de la Floride ont donné à cette plante, d'où elle a été apportée en Portugal, & de-là en France, comme nous l'avons dit au mot NICOTIANE. *Voyez* TABAC.

PEUCEDANUM, plante. On la nomme autrement *queuë de pourceau*, ou *fenouil de porc*. Voyez QUEUE DE POURCEAU.

PEUPLE, ſe dit du petit poiſſon dont on *peuple* un étang. On l'appelle autrement *fillette*. Pour avoir de ce petit *peuple*, il faut abſolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere. Celles qui ſont les plus propres, & que l'on doit choiſir pour produire, ne doivent être ni trop grandes, ni trop petites. Celles de dix à onze pouces, un peu plus ou moins, rondes, & ayant le ventre plein, ſont les meilleures pour peupler, obſervant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles, de ce que l'on met de femelles, c'eſt-à-dire, que pour un cent de femelles, il ne faut que vingt mâles au plus. Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune deſquelles peut jetter plus d'un millier, & même davantage ; c'eſt ce qui fait que quelquefois un petit étang profite bien plus qu'un grand.

On doit avoir ſoin qu'il ne manque point d'eau dans l'étang, & qu'il n'y ait aucun brochet qui entre dans la carpiere, ni aucun bétail qui y fréquente. La premiere & ſeconde année, ce petit poiſſon n'étant grand que comme une feuille de ſaules, eſt nommé *feuille*. Quelquefois lorſque le fonds de l'étang eſt bon, ayant paſſé deux Etés, il a quatre pouces, & pour-lors, quoique *feuille*, l'on commence à lui donner le nom d'*alevin* ; mais il ne le mérite pas encore. Il faut que l'*alevin* ait cinq pouces, à meſurer entre l'œil & la fourchette, du bas de l'œil au milieu de la queuë ; car par-tout le poiſſon ne ſe meſure point autrement, que du deſſous de l'œil, juſqu'au creux, ou à la fourchette de la queuë, ce qui s'appelle entre œil & bat.

Lorſque l'*alevin* n'a que cinq pouces, il eſt petit. S'il en a ſix, il eſt bon ; & encore meilleur s'il en a ſept, avec cette obſervation néanmoins, que s'il en a ſept, parce qu'il a cinq ans, ce n'eſt point du poiſſon, dont l'on doive ſe charger comme n'étant point de bon amendement. Celui de ſix pouces, âgé de trois ans, de belle venuë, écaille nette, & plein, eſt meilleur. Si l'*alevin* deſtiné pour l'étang à gros poiſſon eſt fort, c'eſt-à-dire, s'il eſt de ſept pouces & au-deſſus, il ne faut pas manquer d'y mettre du brocheton. L'Ordonnance des Eaux & Forêts a établi cette regle

pour le rempoiſſonnement des étangs, qui appartiennent au Roi, aux Egliſes & aux Communautés, que le carpeau aura ſix pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton de tel échantillon qu'on voudra; mais qu'on ne le pourra jetter qu'un an après l'empoiſſonnement au plutôt.

Quand on achete de l'*alevin*, il faut prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jetter dans un maigre, car il ne profiteroit pas. Si l'*alevin* eſt d'un pays bas & marécageux, ayant des bois autour dont il tombe des feuilles d'arbres en quantité, cet *alevin*, & même tout le poiſſon ſera noir, & ſentant la boué. Il n'eſt pas bon pour aleviner, ni pareillement pour manger ſortant de l'étang, il faut qu'il ſe ſoit dégorgé dans la riviere.

La carpe a la vie aſſez dure, & ſouffre le charroi mieux que le brochet, la perche, & le gardon. Elle peut même être portée dans une hote à ſec pendant deux heures de tems frais; mais ſi l'on voit le poiſſon foible, battu, n'ayant pas ſa pleine vigueur, il ne le faut point mettre dans l'eau, comme pluſieurs gens font. Tel poiſſon que ce ſoit, ſouffrant & mourant dans l'eau, perd preſque toute ſa bonté. Il en eſt de même, ſi on le met dans une pierre avec de l'eau. Il y périroit avant trois jours, & même ſi on le mettoit dans un baquet de bois avec de l'eau de puits. Il vaut beaucoup mieux l'aſſommer, ſans le mettre dans l'eau quand même on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures après avoir été tué.

Quant à la nourriture du poiſſon des étangs, on ſçait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir, c'eſt-à-dire, de limon, d'herbes, de vermiſſeaux, limaçons, de ſangſuës, & autres inſectes & petits poiſſons, ſouvent de moyen, même de feuilles, d'écorce & de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croient que le poiſſon d'étangs, mares & foſſés, n'étant pas dans ſon plein élément, n'y trouve pas les mêmes ſecours qu'il trouveroit en pleine mer, ou en pleine riviere; c'eſt pourquoi, de peur qu'il n'y languiſſe, & que quand on viendra à l'expoſer en vente, il ne ſe trouve d'un petit volume qui le diminueroit beaucoup de ſon prix, ces mêmes perſonnes pour prévenir les beſoins de ce *peuple* de petits poiſſons, leur jette quelquefois toutes ſortes de petits poiſſons, figues tendres découpées, noix caſſées, cormes molles boüillies, fromages frais, toutes ſortes de poiſſons ſalés, même des tripailles de poiſſons conſommés à la cuiſine, lopins de pain bis, fruits hachés & autres ſemblables nourritures.

PEUPLE, en terme de Fleuriſte, ſont les nouvelles productions qui croiſſent au pied des fleurs. Les baſſins veulent être trois ans en terre, ſans être déplantés, puis on les leve pour en ôter le *peuple*, c'eſt-à-dire, les nouvelles productions qui ſont crues à leur pied.

PEUPLIER, arbre fort haut, qui vient ſur le bord des rivieres ou foſſés, & dans les lieux aquatiques & marécageux. On le diviſe en ſtérile & en fertile, ou en mâle & en femelle. Le *peuplier* mâle ne porte que des chatons, & le *peuplier* femelle ne porte que des fruits; les chatons ſont à pluſieurs feuilles, chargées de capſules membraneuſes & oblongues, qui de la pointe à la baſe s'ouvrent en deux parties recourbées & recoquillées. La cavité de ces capſules eſt remplie de quelques ſemences, dont chacune eſt chargée d'une aigrette.

Il y a trois eſpeces de *peupliers*, le *blanc*, le *noir*, & le *lybique*, qu'on nomme autrement *tremble*. Le *peuplier* blanc prend ſon accroiſſement en peu de tems. Son bois eſt blanc, facile à fendre; ſon écorce eſt unie, blanchâtre; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, découpées, vertes & polies par-deſſus,

Digitized by Google

blanches & lanugineuſes par-deſſous ; ſes racines ſe répandent à la ſuperficie de la terre, d'où vient que cet arbre eſt ſujet à être renverſé par les vents. Le *peuplier* noir a ſon bois plus dur, plus difficile à fendre, & moins blanc que celui de la premiere eſpece. Il pouſſe au commencement du Printems des boutons gros comme des capres, pointus, pleins d'un ſuc jaune, glutineux & odorans ; on les appelle *yeux de peuple*. Ces boutons ſe dévelopent en feuilles, ſemblables à celles du lierre, mais moins épaiſſes, rondes, pointuës & crenelées. Ses racines deſcendent plus avant dans la terre que celles du *peuplier* blanc, & elles tiennent l'arbre plus ferme. Le *tremble* a ſes feuilles preſque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées à des queuës fort grêles ; ce qui fait qu'elles ſont tremblantes, & qu'elles ſe remuent preſque toujours. Ses racines deſcendent aſſez profondément dans la terre. L'écorce du *peuplier blanc* eſt propre pour la ſciatique & pour la brûlure. On s'en ſert extérieurement & intérieurement. Les yeux du *peuplier noir* ſont bons pour adoucir & calmer les douleurs étant appliqués extérieutement. Ils entrent dans l'onguent *populeum*, auquel ils donnent le nom. Le bois de *peuplier* ſe débite ordinairement en volilles, depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur, de dix pouces de large, & de ſix pieds de long, pour faire des bieres & foncer des cabinets. Il ſert auſſi à des Sculpteurs à faire des figures & autres ornemens, & à faire des brancards de petits carroſſes.

Le *peuplier* ſe plante de boutures, & le plan n'en eſt pas rare. Il faut choiſir des *peupliers* les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les aiguiſer par le bas, & les ficher en terre. Pour peu de bon fonds qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, ſi on ne leur coupe point la tige. Le *peuplier* ſe plaît ſur les bords des rivieres & le long des étangs. Il eſt facile à élever par-tout, pourvu que l'endroit où on le plante ſoit d'une nature fort humide ; car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement. BRADELEY dit que ſi l'on veut avoir promptement de l'ombre & des allées, il faut planter des *peupliers*, car ce ſont des arbres préférables aux autres.

PHALANGIUM, plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles longues, étroites, gramineuſes, traînant par terre. Il ſort d'entre elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle, liſſe, ronde, ſe diviſant en ſa ſommité en pluſieurs petits rameaux, qui ſoûtiennent des fleurs blanches, compoſées chacune de ſix feuilles, diſpoſées en étoiles. Il leur ſuccede des fruits preſque ronds, diviſés en trois loges, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires. Sa racine eſt fibrée. Les Anciens faiſoient grand cas de la plante, qu'ils nommoient *phalangium* pour guérir les morſures d'une araignée dangéreuſe, qu'ils nommoient *phalangium*.

PHALARIS, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, ſemblables à celles de l'orge, entrecoupées de quatre ou cinq nœuds. Ses feuilles reſſemblent auſſi aux feuilles de l'orge, ou à celles du froment. Chaque tige porte un épi long d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rond, pointu au bout, garni de petites écailles blanchâtres, & ſoutenant des fleurs blanches à étamines courtes. Ces fleurs ſont ſuivies de ſemences blanches, luiſantes comme le millet, oblongues, ayant la figure & la groſſeur de la graine de lin. Le jus du *phalaris* eſt fort bon contre les douleurs de la veſſie. Sa ſemence priſe au poids d'une dragme a la même vertu. On la nomme auſſi *graine de Canaries*. On la cultive aux environs de Paris, pour en donner la graine aux ſerins de Canaries. Cette plante nous vient des Iſles de ce nom.

PHASEOLE, eſpece de légume, qu'on appelle autrement *haricot*. Voyez HARICOT.

PHILLYREA, arbriſſeau qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux couverts d'une écorce noirâtre. Ses feuilles ſont oppoſées le long des tiges & des branches, ſemblables à celles de l'olivier ſauvage; mais plus étroites & plus vertes, d'un goût amer. Ses fleurs ſont des godets découpés en quatre parties, de couleur blanche, herbeuſe; après qu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des baies ſphériques, groſſes comme celles du myrte, noires quand elles ſont mûres, diſpoſées en petites grapes, d'un goût doux, accompagné de quelque amertume. Ces baies renferment ſur leur peau une ſemence qui eſt auſſi ſphérique. Les feuilles & les baies du *phillyrea* ſont aſtringentes, propres pour les ulceres de la bouche, & pour les inflammations de la gorge. Il y a pluſieurs eſpeces de *phillyrea*.

M. BRADELEY, ce Curieux & Sçavant Anglois, dit que les gens qui entretiennent des pépinieres connoiſſent cinq eſpeces de *phillyrea*, qu'ils diſtinguent par les noms ſuivans; *phillyrea uni*, *phillyrea panaché*, *phillyrea véritable*, *phillyrea de Hollande à feuilles argentées*, & l'eſpece *Hollandoiſe dorée*.

La premiere, ou la plus commune de ces eſpeces, doit, dit-il, ſe perpétuer de graine préparée comme celle du houx; ou bien on peut la multiplier avec les autres eſpeces, en couchant ſes branches, qui reprennent auſſi-tôt racines. Elle ſe plaît dans une terre légére toute ſimple, ſans aucun mélange ni amendement. Cette eſpece & celle à feuilles tachetées croiſſent fort vîte, & forment d'aſſez bonnes haies, pourvu qu'on les ſoutienne avec des pieux & des traverſes fortes, mais ſans cela elles ne peuvent ſe défendre contre la violence des vents.

Le véritable *phillyrea* eſt plus en état de réſiſter aux injures du tems & aux tempêtes; & comme il croît fort bas, on le peut bien mettre dans un parterre avec les meilleurs arbres toujours verds.

J'ai vu des plantes de cette eſpece, ajoûte M. BRADLEY, taillées en pyramides & en champignons, dont la beauté égaloit celle de tous les autres arbres du jardin: mais le *phillyrea* uni, & celui à feuilles panachées, ne peuvent gueres être aſſujettis à aucune forme réguliere. Les eſpeces Hollandoiſes, à feuilles argentées & à feuilles dorées, ſont recherchées pour la petiteſſe & les belles bigarrures de leurs feuilles. On peut aiſément les tailler, mais elles ne peuvent pas ſupporter la gelée; c'eſt pourquoi elles ne ſont pas ſi proprement affectées aux jardins découverts qu'aux endroits à l'abri. La ſaiſon de coucher en terre les branches tendres de ces eſpeces, & même de toutes les ſortes de *phillyrea*, eſt le mois de Septembre. On peut par ce moyen multiplier conſidérablement ce genre de plantes.

PHYLLITIS, plante qu'on appelle autrement *langue de cerf*, ou *ſcolopendre*. Voyez LANGUE DE CERF.

PHYLLON, eſpece de mercuriale qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, & toutes couvertes d'un coton blanc, rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, arrondies, un peu épaiſſes, nerveuſes, molles, lanugineuſes, blanches. Ses fleurs naiſſent ordinairement ſur des pieds, qui ne portent que très-rarement des fruits. Elles ſont à pluſieurs étamines, de couleur pâle, ſoutenuës par un calice à trois ou quatre feuilles. Ses fruits naiſſent ordinairement ſur des pieds qui ne fleuriſſent pas. Ils ſont à deux capſules ſemblables à des petits teſticules, & qui renferment chacune une ſemence preſque ronde, plus groſſe que celle du pavot, bleuë, d'un goût brûlant. Sa racine eſt ligneuſe

& menuë. Cette plante eſt émolliente & laxative. Il y a une autre eſpece de *phyllon*, qui ne differe de la précédente qu'en ce que ces fleurs naiſſent en épis. Le *phyllon* croît dans les lieux ſecs proche de Montpelliet & d'Arragon.

PICARDE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe panachée de rouge, & un peu de gris de lin, ſur du blanc. MORIN.

PICARDE, nom d'une anémone, nommée par quelques-uns *Junon* : elle eſt blanche, mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en ſa peluche, qu'en ſes grandes feuilles. Elle produit de grandes fleurs. MORIN.

PICEA, arbre qui s'éleve fort haut; il ſe cultive de même que l'if, lorſque les lieux ombragés ne lui conviennent point. Il ſe plaît dans un terroir léger, & cet arbre ſeroit auſſi eſtimé dans les jardins que l'if, s'il n'étoit ſujet à ſe dégarnir par le bas. Il ſe cultive au reſte comme l'if. Il produit un bel effet dans de grandes allées de jardin : il convient dans les grands parcs, & on le place entre les arbres iſolés. Les *piceas* ſont aujourd'hui exclus des parterres. Ils s'élevent en pyramides, & ſe tondent comme les ifs. On peut, ſi l'on veut, en former quelques paliſſades, mais il faut avoir ſoin d'entretenir le bas toujours bien garni. LIGER.

PICOTIN, petite meſure d'avoine qui tient environ le quart d'un boiſſeau.

PIECE D'EAU; c'eſt dans un jardin un grand baſſin de figure conforme à ſa ſituation, comme la *piéce d'eau*, appellée *des Suiſſes*, devant l'orangerie; celle de l'Iſle Royale dans le petit parc, & celle de Neptune devant la fontaine du dragon dans le jardin du Château de Verſailles. *Voyez* BASSIN, JET D'EAU & CASCADE.

PIECES COUPEES, terme de Jardinier : on appelle ainſi un compartiment de pluſieurs petites piéces figurées ou formées de lignes paralleles & d'enroulemens, & ſéparées par des ſentiers, pour faire un parterre de fleurs ou de gazon. LIGER.

PIED, ſe dit des plantes & des arbres. Il y a tant de *pieds* d'œillets, tant de *pieds* d'anémones. Il y a tant de *pieds* d'arbres fruitiers dans ce jardin, tant de *pieds* d'arbres dans cette forêt. On appelle *pieds corniers* les gros arbres qui ſont ſur les encoignures des ventes qui ſe font dans les forêts, & qui ſe marquent par le Garde-Marteau. Le *pied cornier* ſe dit auſſi des longues piéces de bois qui ſont aux encoignures des pans de charpente.

PIED D'ALLOUETTE, ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle que M. TOURNEFORT nomme *delphinium hortenſe flore majore ſimplici* pouſſe une tige droite, branchue, revêtue de beaucoup de feuilles découpées, en parties longues & déliées, preſque comme celles du fenoüil. Ses fleurs ſont belles, compoſées chacune de pluſieurs feuilles découpées, en parties longues & déliées, preſque comme celles du fenoüil. Ses fleurs ſont belles, compoſées chacune de pluſieurs feuilles inégales, de couleur bleuë, ou rouge, ou incarnate, ou blanche, ou violette. Il y en a des ſimples & des doubles. Lorſqu'elles ſont paſſées, il paroît des fruits longs, compoſés de trois graines, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires. On cultive cette plante dans les jardins à cauſe de la beauté de ſa fleur.

Il y en a des doubles & des communs; on les ſeme ordinairement en Automne en pleine terre, & dans les plate-bandes & bien au large, parce que la plante devient haute. Si on ne les avoit pas ſemées en Automne, à cauſe de la pluie & de la gelée, on le peut faire au Printems au mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée. Il faut les placer de rang à un pouce l'un de l'autre, dans les endroits où il n'y a point d'oi-

gnons de fleurs. On arroſe les ſimples : ils ne réuſſiſſent point quand ils ſont replantés, & la graine ſe conſerve dix ans en terre. Cette plante eſt ophtalmique.

PIED DE CHAT, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, rondes par le bout, couvertes en leur partie inférieure d'un coton blanc, couchées par terre. Il s'éleve d'entre elles des tiges grêles, longues d'un demi-pied ou d'un pied, accompagnées de feuilles longues & étroites. Au ſommet des tiges naiſſent des fleurs aſſez groſſes & aſſez rondes, de couleur purpurine, ſemblables à celles de l'immortelle ou *élychriſum*. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccéde des graines garnies d'une aigrette. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente. On en fait un ſyrop qui eſt bon pour les fluxions de poitrine.

PIED DE CHEVAL, plante qu'on appelle autrement *pas d'âne*. Voyez PAS D'ANE.

PIED DE CORNEILLE. Le *pied de corneille* rempant ou ſauvage a des feuilles ſemblables à celles de la petite joubarbe des montagnes, & fermées avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan. Sa graine eſt menuë, encloſe dans des épis ſemblables à ceux du plantin. Sa racine eſt longuette, groſſe & dure comme du bois. Cette plante croît dans les collines & rochers le long de Marſeille. Elle fleurit en Mai & en Juin. La racine du *pied de corneille* eſt un peu chaude au goût & aromatique. Etant ſéche & réduite en poudre, priſe dans du vin, c'eſt un bon remede contre les piquures des viperes & autres animaux venimeux.

PIED CORNIER, terme de l'Ordonnance des Eaux & Forêts ; c'eſt un arbre qu'on laiſſe au coin des ventes, pour enſeigner, & que l'on marque du marteau des forêts & du Meſureur, afin de connoître l'étenduë, les limites & les extrémités des ventes pour ne les pas élargir. On les nomme auſſi arbres de *paroi* & de *liſiere*.

PIED DE LIEVRE, eſpece de tréfle. Cette plante pouſſe pluſieurs petites tiges à la hauteur d'environ un demi-pied, branchues, couvertes de coton blanc. Ses feuilles ſont un peu longues, pointuës, veluës, blanchâtres. Elles naiſſent trois à trois ſur une queuë. Ses fleurs ſont petites, blanches, attachées à des épis, qui par leur poil mollet, de couleur cendrée ou tirant ſur le purpurin, reſſemblent au *pied d'un liévre*. Sa ſemence eſt petite & rougeâtre. Cette plante a un goût aſtringent & fort deſſicatif. Elle croît parmi les bleds & dans les raies, & fleurit en Juillet & Août.

PIED DE LION, ou PATE DE LION, eſt une plante ainſi nommée à cauſe de la figure de ſes feuilles. On l'appelle autrement *alchimille*. Cette plante croît dans les lieux humides, dans les vallées & dans les prés, mais ſur-tout aux bords des ruiſſeaux qui ſont dans les montagnes. Elle eſt vulnéraire, déterſive & aſtringente.

PIED D'OIE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied ou de deux pieds, droite, rameuſe. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'arroche ſauvage commune, mais plus amples, moins ſinueuſes, de couleur verte-brune, d'une odeur forte. Ses fleurs naiſſent en grapes, compoſées chacune de cinq ou ſix étamines, ſoutenuës par un calice découpé juſqu'à la baſe. Sa ſemence eſt preſque ronde, applatie, menuë, noire. Sa racine eſt fibreuſe. On aſſure que cette plante fait mourir les cochons. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *pied d'oie*. Ce nom lui a été donné à cauſe qu'on prétend que ſa feuille a la figure du *pied d'une oie*.

PIED DE PIGEON, ou BEC DE GRUE, plante qui pouſſe des tiges menuës, rougeâtres, cotonnées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la mauve, veluës, découpées en pluſieurs parties.

Ses fleurs ſont petites, compoſées chacune de cinq feuilles, de couleur purpurine gaie. Ses fruits ſont des aiguilles, qui ont chacune à leur baſe cinq ſemences noirâtres. Sa racine eſt ſimple & blanche. Le ſuc de cette plante cuit avec du ſucre eſt bon pour la dyſenterie. Son extrait a la même vertu. Elle croît dans les lieux incultes & pierreux, & dans les montagnes.

PIED DE VEAU, plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles oblongues, larges, triangulaires, luiſantes. Il s'éleve d'entre elles une tige haute d'une palme, ronde, canelée, qui porte en ſon ſommet une fleur à une ſeule feuille, coupée en langue, & roulée pour ainſi dire en cornet. Quand la fleur eſt paſſée, il paroît des baies rouges, entaſſées comme en grapes dans la baſe du piſtil, qui ſort du fond de la fleur, & qui ſe termine par une eſpece de pilon : chacune de ſes baies contient une ou deux ſemences, preſque rondes. La racine de cette plante eſt tubéreuſe, groſſe comme le pouce, blanche en dedans, & fibreuſe. Etant deſſéchée & miſe en poudre, elle eſt bonne dans l'aſthme. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *pied de veau*. Cette plante croît dans les lieux ombrageux. Elle eſt très-commune dans les bois humides & de haute futaie.

PIGEON COMMUN, oiſeau domeſtique qui vit dans un colombier. Les *pigeons communs* ſont ou fuyards ou domeſtiques. Les derniers ne quittent preſque point la maiſon ; mais les autres vont chercher leur vie au loin. Les uns ni les autres ne perchent point ſur les arbres, à la différence du *pigeon ramier*, qui eſt un *pigeon* ſauvage. On appelle *pigeons Canchois* de gros *pigeons* du pays de Caux en Normandie, où ces oiſeaux ſont plus gros que les autres.

Pour bien peupler un colombier, il faut ſçavoir choiſir les *pigeons*. Les blancs ne ſont pas tant eſtimés que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres d'être pris par les oiſeaux de proie. Les Curieux eſtiment beaucoup ceux qui ſont de couleur de ſoupe de lait, c'eſt-à-dire, roux & blancs. Mais à l'égard du colombier, le *pigeon* paſſe pour bon & fécond quand il eſt gris, tirant ſur le cendré & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les *pigeons privés* ſont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent point tant, ſont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les *pigeons communs*, dont on vient de parler : mais ſouvent on achete ces avantages plus qu'ils ne valent. Les *communs* ſont à la vérité plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus que les autres ; mais ils ſe nourriſſent preſque toujours eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur maître, au lieu que les autres ne ſortent jamais, conſomment beaucoup de grains & demandent bien plus de ſoin. Quoi qu'il en ſoit, on peut choiſir de ces deux eſpeces. On peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront tiennent de l'un & de l'autre.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler un colombier ; la premiere & la meilleure eſt le mois de Mai, parce que ces premiers *pigeons* ſe fortifiant beaucoup durant l'Eté, ſe trouvent en état d'apporter bientôt du profit ; & la ſeconde eſt au mois d'Août, à cauſe du grain que les peres & les meres apportent en abondance aux petits *pigeonneaux*.

Le nombre des *pigeons* pour garnir un colombier eſt ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire on y en met d'abord quarante ou cinquante paires qui ſuffiſent, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bientôt peuplé ; au lieu que ſi on y en mettoit mouis, on ſeroit trop long-tems à

joüir du plaiſir de manger des *pigeonneaux*.

On nourrit les jeunes *pigeons*, ainſi enfermés, de miller, de chenevi, de veſce ou de ſarazin; on leur jette auſſi quelques poignées de froment, & de tems en tems on leur donne du cumin, comme un appât qui les attache pour toujours à leur premier colombier. Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns *pigeonneaux* la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante. Après ce tems on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos.

Quand les *pigeonneaux* ſont élevés & accoutumés au colombier, ils vont avec les autres chercher leur vie aux champs; mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras & plus ils rapportent de profit. On ne leur donne point à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie en campagne; mais il ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. On commence à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre juſques preſqu'a la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril juſqu'a la mi-Juin : pourlors les bleds les peuvent fournir de nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de ſarazin, de veſce & de toutes autres ſortes de grains, même de criblures : ainſi on doit faire une proviſion ſuffiſante de grains pour le nombre de *pigeons* que l'on a. Le *pigeon* a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur. C'eſt pourquoi pour le préſerver de maladie on parfume ſouvent le colombier.

Ce qu'on y brûle eſt tantôt de l'encens, du benjoin ou du ſtorax; ou bien des herbes odoriférantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genievre & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

PIGEONS DE VOLIERE, ou PIGEONS PRIVE'S : ils ne diffèrent en rien des autres, quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fécondité; car ils ſont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits preſque tous les mois de l'année, même en Hyver quand ils ſont bien nourris.

Il y en a de pluſieurs eſpeces. Les *mondains* ſont de gros *pigeons* blancs, ou noirs & blancs, ou preſque tous gris, mêlés de blanc. Les *Polonois* ou *Jacobins* ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'eſtomac tout blanc. Les *bésorés* ont le bec & les pates jaunes comme de l'or. Les *pigeons à queuë de paon* ſont ainſi nommés, parce qu'ils levent & étalent la queuë comme font les paons. Les *pigeons a groſſe gorge* ont un jabot extrêmement gros qui leur tombe ſur l'eſtomac. Les *pigeons patés* ou *patus* ont de groſſes pates couvertes de plumes, qui leur deſcendent en maniere de botes juſques ſur les pieds. Les *pigeons nonets* ſont petits. Les *friſés* ont des plumes comme le poil d'un chien barbet, & ſont d'un tempérament très-délicat. Les *pigeons heurtes*, les *Suiſſes*, ceux d'*Eſpagne*, ceux de couleur de *ſoupe de lait*, & quelques autres, ſont auſſi fort eſtimés par les Curieux.

Quand on veut nourrir de ces eſpeces de *pigeons*, il faut en choiſir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere. A l'égard des mâles, on les prend beaux & bien forts. Il faut qu'ils aient le vol roide, ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes, & les leur agitant : ſi ces parties ſont foibles dans ce mouvement, c'eſt une marque de mauvais tempérament.

On doit encore prendre les *pigeons* en bon corps; car lorſqu'ils ſont maigres ils

ne

ne ſont choſe qui vaille, & ne rendent aucun profit. Les *mondains* ſont ceux qui en rapportent le plus, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choiſis beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles, car ceux-ci ſe battroient pour avoir les femelles.

Lorſque les *pigeons*, dont on veut peupler une voliere, ſont bien choiſis & nourris de même, ils rendent beaucoup de *pigeonneaux*, qui eſt la fin qu'on ſe propoſe pour ſe dédommager des ſoins & de la dépenſe qu'on y a fait. On donne la liberté à ces *pigeons*, tout comme aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour. Plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les *pigeons* qu'on y veut mettre. Pour cela on enferme en un petit endroit un mâle & une femelle enſemble pendant douze ou quinze jours. On ne les y laiſſera point manquer de nourriture, qui ſera ordinairement de l'avoine, de la veſce, du ſarazin, de l'orge, & ſouvent un peu de chenevi, afin de les échauffer; & proche d'eux on a ſoin de leur tenir toujours de l'eau claire, ſur-tout quand ils couvent pendant l'Hyver; il ne faut point les laiſſer ſans eau dans leur voliere. On renouvelle ſouvent cette eau à cauſe du froid qui la pourroit glacer, & des vilainies qui la rendroit puante.

PIGEONS RAMIERS. Quelques-uns les appellent *biſets*, parce qu'ils ont aſſez ſouvent les pieds & le bec rouge, & le plumage de couleur plombée. Le *pigeon ramier* n'eſt autre choſe qu'un *pigeon ſauvage*. Il perche ordinairement ſur les arbres, & ne vient gueres à terre, parce qu'il eſt fort timide. Sa chair eſt d'un bon goût, quoique beaucoup plus ſéche que celle du *pigeon* domeſtique, qui ne perche point ſur les branches.

Le *pigeon ramier* vit juſqu'a trente ou quarante ans, & les Anciens croyoient que ſa chair étoit contraire aux ardeurs amoureuſes. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt un oiſeau de paſſage qu'on voit par bandes ſur la fin de Septembre. On connoît ſon âge par la longueur de ſes ongles, parce qu'ils augmentent conſidérablement à meſure qu'ils vieilliſſent. On les chaſſe au filet ou autrement, & on en garde en vie, qu'on nourrit & engraiſſe comme les autres pour le plaiſir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre; mais ils ne deviennent pas aſſez privés pour couver ou pondre.

PIGEONNEAU, jeune pigeon. *Voyez* PIGEON.

PIGEONNIER, lieu où l'on tient des pigeons. On ne le dit que des volets & des fuyes; car on appelle *colombier* un bâtiment à pied, qui a des boulins juſqu'au rez de chauſſée, pour tenir un grand nombre de pigeons. *Voyez* COLOMBIER.

PIGNON, fruit qui ſe trouve dans une pomme de pin; c'eſt une eſpece de noyau qu'on tire de ſes diverſes cellules ou concavités. Il eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande. On en met dans les ragoûrs; on en met en dragées, & on en confit, c'eſt ce qu'on appelle du *pignolat*.

PILON, ſe dit dans les moulins de gros maillets & marteaux qui ſervent à hacher & à piler. Les moulins à tan ont trois *pilons* pointus, qui briſent l'écorce du chêne pour en faire du tan. Les *pilons* de moulins à papier hachent le *drapeau*.

PILOSELLE, plante qui pouſſe pluſieurs tiges grêles, veluës, rempantes. Ses feuilles ſont oblongues, arrondies par le bout, ſemblables aux oreilles d'un rat, vertes par-deſſus, blanches par-deſſous, revêtuës de poil, & d'un goût aſtringent. Ses fleurs ſont ſemblables à la dent de lion, mais plus petites, de cou-

leur jaune-pâle. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences petites, noires, oblongues, garnies d'une aigrette. Sa racine eſt menuë, longue comme le doigt, ayant quelques fibres. Le *piloſelle* eſt vulnéraire & déterſif. Son infuſion eſt bonne pour la jauniſſe, & pour prévenir l'hydropiſie. On ſe ſert de ſon extrait pour les ulceres internes & pour la phthyſie. Il y a quelques autres eſpeces de *piloſelles*. Ce nom lui a été donné parce que ſes feuilles ſont revêtuës de poil. Cette plante croît dans les champs, dans les lieux montagneux, dans les terres ſabloneuſes, & aux bords des grands chemins.

PIMENT, eſpece de pate d'oie ou *chénopodium*. Elle pouſſe une tige ronde, droite, veluë, n'ayant gueres plus d'un demi pied de hauteur, diviſée dès le bas en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont rouges au commencement, enſuite pâles, découpées comme celles du chêne, parſemées de groſſes veines, & attachées a de longues queuës. Ses fleurs naiſſent par petites grapes, en grande quantité, le long des rameaux. Chaque fleur eſt à pluſieurs étamines, ſoutenuës par un calice découpé juſqu'à la baſe. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une ſemence preſque ronde, enfermée dans une capſule. Sa racine eſt petite, blanche, garnie de peu de fibres. Cette plante a une odeur agréable & aromatique. Elle eſt bonne pour l'aſthme, & pour les maladies des femmes. Les Modernes en font beaucoup de cas. Elle aime les lieux humides, proche des fontaines & des ruiſſeaux.

PIMPRENELLE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, rameuſes. Ses feuilles ſont petites, preſque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-deſſus, bleuâtres par-deſſous, rangées par paires ſur une côte grêle, rougeâtre, veluë. Au ſommet des tiges naiſſent des têtes rondes, garnies de petites fleurs, qui ſont des roſettes à quatre quartiers, purpurines par dehors, verdâtres par devant, du milieu deſquelles s'éleve une touffe d'étamines, tantôt jaunes & tantôt purpurines. Son fruit eſt à quatre angles, de couleur cendrée. Il renferme une ou deux ſemences. Sa racine eſt longue, menue, diviſée en pluſieurs branches, entre leſquelles on trouve des grains rouges, qu'on nomme *cochenille ſylveſtre*. Elle eſt propre à purifier le ſang, & à rétablir le reſſort des parties. Elle arrête les hémorragies, tant extérieures qu'intérieures. On la mange communément en ſalade. Sa culture eſt fort ſimple. On la ſeme par rayon ou à la volée au mois de Mars. On la ſarcle, & on l'arroſe dans les chaleurs. Plus on la coupe, plus elle repouſſe; & plus ſes feuilles ſont jeunes, plus elles ſont tendres & bonnes. Il y a de deux ſortes de *pimprenelles*, la grande & la petite. Les feuilles de la premiere ſont grandes: celles de la ſeconde ſont plus allongées. Ce ſont toujours les petites feuilles du cœur que l'on met ordinairement dans les ſalades.

PIN, arbre qu'on diſtingue en cultivé ou domeſtique, & en ſauvage. Le *pin cultivé* eſt grand, élevé, droit, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rouge & rougeâtre. Ses rameaux ſont diſpoſés par intervalles, comme les raies d'une rouë. Ses feuilles naiſſent deux à deux, longues, fort étroites, toujours vertes, pointuës & piquantes par le bout d'en haut, envelopées par le bas d'une graine membraneuſe. Ses chatons ſont à pluſieurs bourſes membraneuſes, qui en s'ouvrant laiſſent voir deux loges, remplies d'une pouſſiere menuë. Ses fruits deviennent de groſſes pommes écailleuſes, preſque rondes ou pyramidales, de couleur rougeâtre. Les écailles, qui la compoſent, ſont dures, ligneuſes, creuſées dans leur longueur de deux foſſes, dans chacune deſquelles eſt couchée une coque oſſeuſe, qui renfer-

Digitized by Google

me une ſemence oblongue, à demi ronde, blanche, douce au goût, tendre, qu'on nomme *pignon*.

Cette eſpece de *pin* aime les terres ſabloneuſes, légéres & pierreuſes, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes où d'autres arbres ne croîtroient pas. On en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, auſſi-bien que dans les pays chauds. Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le *pin*, à la différence du noyer; & outre le bois & la réſine que le *pin* fournit, il donne encore, comme on l'a dit ci-deſſus, les *pignons*, fruits oblongs, à demi ronds, blancs, tendres, doux & nourriſſans, enfermés ſous une pellicule rougeâtre, dans une coque oſſeuſe, qu'on trouve dans les pommes écailleuſes du *pin*. Il faut les en tirer à coups de marteaux quand on veut les avoir cruds pour les ſemer; & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre. On les en ſépare auſſi en mettant les pommes au four; quand elles ſont échauffées elles s'ouvrent d'elles-mêmes, & laiſſent voir leurs coques. Il y a pourtant cette différence que la pomme de *pin* maritime eſt ronde & s'ouvre aſſez aiſément, au lieu que celle de montagne eſt plus longue, plus nette & moins ouverte. On met auſſi les *pignons* en dragée, & on en tire une huile qui eſt pectorale.

On plante les *pins* en Octobre & en Novembre dans les pays chauds, & ailleurs en Février & en Mars. On met en bonne terre, bien labourée, cinq ou ſix *pignons* enſemble, qu'on a choiſi bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres, blancs. Il faut les faire tremper trois jours dans l'eau avant que de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer pendant l'Hyver dans le ſable, comme on l'a dit des noyers.

Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Si on les met dans une terre, qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viendront bien mieux & dureront long-tems, pourvu qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'engendrent ſous l'écorce & qui minent l'arbre.

Les pommes de *pin* tombent d'elles-mêmes en Novembre quand elles ſont mûres. Elles ſe pourriſſent bien vîte, ſi on y prend garde. Les meilleurs *pignons* nous viennent des pays chauds, comme de Catalogne, de Provence & de Languedoc.

On appelle le *pin* l'arbre du ſcorbut, parce qu'on l'emploie en Flandre & en Hollande contre ce mal, qui y eſt fort commun. On coupe par petits morceaux des pommes de *pin*, & deux ou trois onces de l'écorce. On les met infuſer dans une meſure de biere, & on les fait boüillir juſqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de tems en tems. Cette décoction empêche les paralyſies, les rétractions de membres, les douleurs vagues & les autres ſymptômes du ſcorbut.

Le *pin ſauvage* croît ordinairement moins haut que le *cultivé*. Son tronc eſt le plus ſouvent droit, quelquefois tortu. Ses feuilles ſont longues, menuës. Ses fruits ſont plus petits que ceux du *pin cultivé*; ils ſont réſineux, & tombent facilement quand ils ſont mûrs. Il y a encore deux autres eſpeces de *pins ſauvages*.

Les *pins* rendent beaucoup de réſine par les inciſions qu'on fait à leur écorce. Le *pin cultivé* & le *pin ſauvage* réuſſit fort bien en Angleterre, dit M. BRADELEY.

PINCEMENT, terme de Jardinier, action de pincer. La plûpart des Jardiniers prétendent que le *pincement* contribue à l'abondance des fruits, dit

LIGER. Le *pincement* ſe fait particuliere-ment dans le mois de Mai, & encore quelquefois dans ceux de Juin & de Juil-let, dit LA QUINTINIE. Parmi les bran-ches qui viennent d'un tel *pincement*, il s'en trouve de foibles, & celles-là font du fruit. Il s'en trouve auſſi d'aſſez groſſes, & celles-ci ſont des branches à bois. Ce *pincement* ne ſe doit gueres pra-tiquer que ſur les groſſes branches d'en haut, leſquelles demeureroient inutiles par leur fraction, & cependant conſu-meroient mal-à-propos une quantité de bonne ſéve; & rarement ſe doit-il faire ſur les groſſes branches baſſes, puiſqu'il eſt toujours très-important de les con-ſerver juſqu'à la taille d'Hyver, afin que pour l'année d'après, elles en faſſent quelques autres qui ſoient propres à gar-nir des endroits vuides & dégarnis. Il faut encore ſçavoir que ce *pincement* ne ſe doit jamais faire ſur les branches foi-bles, puiſque n'ayant juſtement de ſéve que ce qu'il leur en faut pour être bon-nes, il ne s'en feroit que de chiffonnés, à l'endroit où ſe feroit le partage de la médiocre portion de ſéve que la nature leur diſtribuë. A propos du *pincement*, il ne faut jamais ſouffrir de longues bran-ches nouvelles aux orangers, ſi ce n'eſt à ceux qui ſont nouveaux plantés, dit LA QUINTINIE, *Culture des Orangers*. L'ébourgeonnement & le *pincement* ne contribuent pas ſeulement à arrondir, remplir & étendre la tête d'un oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections dont les orangers ont be-ſoin.

PINCER, ſignifie rompre avec l'ongle le bout des branches d'un arbre. On *pince* les pêchers, les abricotiers, les poiriers, les figuiers & les jets des vieux arbres qui ont été greffés en cou-ronne.

Le *pincement* doit ſe faire en Mai & en Juin; ſi on le faiſoit plus tard, les branches *pincées* ne donneroient au-deſſous d'elles que des branches chiffon-nées & infructueuſes pour l'année ſui-vante, comme on l'a déja dit, parce que la ſéve eſt alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit ve-nuës de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

PINTADE, oiſeau des Indes, au-jourd'hui fort commun en France, & qui s'éleve avec la volaille de baſſe-cour: c'eſt une eſpece de poule, ainſi appellée à cauſe de la juſteſſe des taches ou figu-res qui ſemblent avoir été peintes ſur ſon plumage. On l'appelle diverſement chez les Auteurs. La *pintade* a la taille de la poule ordinaire. Quelques-uns tiennent qu'elle reſſemble mieux à la perdrix, à cauſe qu'elle a la queuë en bas comme cet oiſeau, & non pas re-trouſſée en haut comme la poule: mais elle reſſemble mieux à la poule par l'ap-pendice charnuë qui lui pend aux deux côtés des joues, ce qui ne ſe trou-ve point en aucun autre oiſeau. Tout ſon plumage eſt de deux couleurs, de blanc & de noir; au lieu que les poules ordinaires n'ont point de couleur certai-ne. Ses œufs ſont auſſi peints & mar-quetés de blanc & de noir. Son cou a un duvet noir, plus approchant du poil que des plumes. Il eſt d'environ deux lignes, & tourne en haut contre l'ordinaire. Sa tête eſt couverte d'une peau ſpongieuſe, qui forme une crête en maniere de caſ-que. Elle a les pieds garnis de membra-nes, comme les oiſeaux aquatiques. Son bec a quelquefois a ſa racine un bou-quet, & il eſt garni de deux appendices d'une ſubſtance, moitié charnuë & moi-tié cartilagineuſe, qui pend des deux côtés des joues, & eſt attaché à la ſupé-rieure & non à l'inférieure, comme ils le ſont aux poules. Ils ſont rouges aux femelles & bleus aux mâles. Cet oiſeau ſe nourrit comme l'autre volaille dans les baſſe-cours.

PIOCHE, outil de fer, en forme de pic ou de marteau, large & aigu, qui ſert aux Labourcurs, Terraſſiers & au-

Digitized by Google

tres ouvriers, pour remuer la terre, tirer de la pierre, ſaper, démolir, &c.

PIOCHON, diminutif de pioche, outil qui ſert auſſi à remuer la terre. On en fait auſſi de pluſieurs façons. On ne ſe ſert gueres de cet outil que dans le Jardinage, pour *piocher* les herbages qui veulent qu'on les laboure pour les faire croître. On s'en ſert auſſi pour arracher les mauvaiſes herbes qui leur nuiſent.

PION, vieux mot qui eſt encore en uſage dans quelques Provinces, pour ſignifier un rejetton d'un arbre ou d'une autre plante. *Voyez* REJETTON.

PIPE, meſure des choſes liquides, qui contient un muid & demi, ou à peu près; c'eſt ce que l'on appelle *tonneau* dans les Provinces au-de-là de la Loire. On dit auſſi une *pipe de bled*, comme on dit ailleurs un muid. On ſe ſert particulierement de cette meſure en Poitou & en Anjou. La *pipe* en Bretagne eſt une meſure de corps aride, qui contient dix charges, & chaque charge contient quatre boiſſeaux. Quand elle eſt pleine de bled, elle doit peſer ſix cens livres.

PIQUE-BŒUF, eſt un Charretier qui mene les bœufs, qu'il fait avancer par un aiguillon qui eſt au bout d'un bâton.

PIQUETE' DE BELMANS, œillet; il eſt gros & large. Sa plante eſt fort délicate, & ſes marcotes difficiles à venir.

PIQUETE' DU CHANGE, autre œillet. Sa fleur eſt fort mouchetée, large, mais tardive. Il ne creve point avec ſix bourons.

PIQUETE' DE TOURNAY, terme de Fleuriſte, nom d'un œillet qui eſt d'un beau verd, facile à prendre racine. Sa fleur eſt médiocrement large. Son blanc eſt fin. Quatre boutons lui ſuffiſent.

PIQUETE' POURPRE, œillet qui eſt fort piqueté, d'un beau pourpre, & médiocrement large. Sa fleur eſt fort ronde, ſa plante foible, mais d'un beau verd. MORIN.

PIQUETTE, méchant vin qu'on donne aux valets; c'eſt de l'eau qu'on a jetté ſur le marc de la vendange.

PIRACANTHA; c'eſt un arbre de parterre, toujours verd. BRADLEY dit qu'indépendamment de la beauté de ſes feuilles, les guirlandes de fleurs blanches qu'il produit au mois de Mai font un grand ornement; & ſes grains, comme de corail, qui y pendent en grapes pendant tout l'Hyver, forment un très-beau coup d'œil. Il joint à toutes ces qualités la force de ſes épines, qui le rendent, dit-il, une des meilleures plantes qu'il connoiſſe pour les haies. Il a vû quelques plantes de cette eſpece taillées en boule ou en pyramides, & preſque entierement couvertes de fruits écarlates, dans un tems où la nature ſemble ſe repoſer & tenir tous ſes autres ouvrages dans l'inaction. Il aſſure que s'il vouloit planter un jardin d'Hyver, cet arbre en feroit un des principaux ornemens.

Il dit auſſi qu'on peut le multiplier de graine, de boutures, ou en couchant ſes branches. Quand ſon fruit eſt bien mûr on doit le préparer de même que celui du houx; car il eſt ſujet à reſter auſſi long-tems dans la terre ſans lever. Notre Auteur eſt d'avis qu'on en faſſe manger aux oiſeaux, afin que paſſant au travers de leurs corps, il pût lever plus facilement & être mieux préparé à végéter. Dans le Comté de Devonshire, où cette plante abonde, on a remarqué, dit-il, que les oiſeaux qui s'en nourriſſent répandent cette graine dans la campagne, où il croît parfaitement bien: mais il eſt fort difficile de le tranſplanter, parce que ſes racines ont peu de fibres; c'eſt pourquoi quand il eſt levé, & qu'il a crû pendant un an ou deux au plus, il faut le placer à l'endroit où on veut qu'il reſte.

Quand on tranſplante ces arbres ou autres de pareille nature, il faut avoir ſoin d'empêcher que leurs racines ne ſéchent avant que d'être remiſes en terre. Si on veut élever ces plantes, en couchant de leurs branches, il faut choiſir celles qui ſont tendres & les plus nouvelles. Cette regle doit avoir ſon application pour tous les autres arbres toujours verds, tels qu'ils ſoient; car il ne ſeroit pas poſſible de faire reprendre racine d'aucune maniere aux branches les plus ligneuſes. Vers le mois de Mai ou de Juin, on doit planter les boutures tirées des tiges les plus nouvelles dans des pots de bonne terre, en les arroſant fréquemment, & les tenant à l'ombre juſqu'à l'Hyver ſuivant, auquel tems on ſera bien de leur donner une expoſition chaude, pour les préparer à pouſſer au Printems de fortes tiges.

Les plantes multipliées de cette maniere peuvent être tranſplantées avec plus de facilité & moins de riſque que celles produites de graines ou de branches couchées. BRADELEY dit en avoir fait l'expérience. Le *piracantha* ſe plaît dans un terrein ſec & graveleux, & devient un grand arbre, ajoute-t-il, ſi on le gouverne avec ſoin. Il faut éviter, s'il eſt poſſible, de lui donner du fumier ou d'autres amendemens gras qui le détruiroient.

PISSENLIT, plante qu'on appelle autrement *dent de lion*. Voyez DENT DE LION.

PISTACHE, fruit d'un arbre, qui eſt une eſpece de thérébinthe. Ce fruit eſt oblong, pointu, de la groſſeur d'une noiſette, verd, d'un goût doux & agréable. Il a une double écorce; l'extérieure eſt ridée, mince, fragile; l'intérieure eſt aſſez dure, ligneuſe & blanche. Les *piſtaches* ſont apéritives, propres pour donner de la vigueur. On s'en ſert dans la phthyſie & dans la néfrétique. On met des *piſtaches* dans des ragoûts. On en confit pour faire des dragées & des conſerves. Les meilleures *piſtaches* viennent d'Arabie & de Syrie. Il s'en trouve aujourd'hui à Naples & à Veniſe, & de ſauvages dans les bois.

PISTACHIER, arbre qui porte des piſtaches, & qui eſt une eſpece de thérébinthe. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du thérébinthe ordinaire, mais plus grandes, nerveuſes, quelquefois arrondies par le bout & quelquefois pointuës, rangées pluſieurs ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont des grapes dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons des étamines, chargées de ſommets, de couleur purpurine. Ses fruits, qu'on nomme *piſtaches*, naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs.

PITCHUMON: BRADELEY dit que c'eſt une plante de la Virginie, où elle croît de la groſſeur d'un cerifier ordinaire. Son bois eſt blanc, & ſes feuilles vertes & luiſantes en deſſus. Son fruit reſſemble un peu à la néfle & contient pluſieurs ſemences; il eſt moux & doucereux quand il eſt mûr. Cette plante, qui ſe trouve en Angleterre chez pluſieurs Curieux, ſe multiplie au mois de Mars: elle ſe plaît dans une terre légére, & ne veut pas être ſouvent arroſée. On la reſſerre à l'approche du tems froid.

PIVOINE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, diviſées en quelques rameaux. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du noyer, mais plus larges & plus épaiſſes, vertes, brunes, luiſantes, couvertes ſur le dos d'un peu de laine. Ses fleurs ſont grandes, amples, à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur quelquefois purpurine & quelquefois incarnate, ſoutenuës par un calice à cinq feuilles. Lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccéde un fruit compoſé de pluſieurs cornets blancs, drapés, luiſans, renverſés en bas, & qui s'ouvrant dans leur longueur laiſſent voir des ſemences preſque ſphé-

riques, rouges au commencement, enſuite d'un bleu obſcur, puis noires. Ses racines ſont formées en navets gros comme le pouce, de couleur rougeâtre au dehors, blanches en dedans. Sa racine, ſa fleur & ſa ſemence ſont fort en uſage en Médecine pour les maladies du cerveau, comme pour l'apoplexie, pour l'épilepſie & pour la paralyſie.

Il y a deux ſortes de *pivoine*, la *pivoine* mâle & la *pivoine* femelle. La *pivoine* mâle eſt plus rare que la femelle; mais on en trouve dans les campagnes en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La ſemence paroît en Juin.

Comme la *pivoine* eſt une plante bulbeuſe, on éclate les racines, & on en ſépare des talles pour la multiplier. On le fait avec la main, mais quand les talles ſont trop fortes, on emploie le couteau ou un coin de bois. On doit avoir ſoin de laiſſer un œil au moins, & des racines à chaque talle, ſi on veut qu'elle ſoit bonne à replanter. On recouvre enſuite avec de la cire d'Eſpagne les plaies qu'on a faites en ſéparant les talles. C'eſt au mois de Novembre qu'on fait cette opération. La *pivoine* aime l'ombrage, & il faut lui donner une bonne terre à potager. Les racines de la *pivoine* ſubſiſtent en terre pluſieurs années. Elle ſe multiplie auſſi de graines, comme beaucoup d'autres fleurs. Cette plante ne ſe doit point changer de place, ni être ſerrée, ſi l'on veut que les fleurs en ſoient belles; comme elles ſont fort hautes en couleur, ce ſont les fleurs, dit CHOMEL, qui peuvent être variées artificiellement, avec plus de facilité, & quand on veut les rendre blanches comme la neige dans leurs extrémités, on n'a qu'à prendre cinq ou ſix charbons, & jetter deſſus la groſſeur d'un pois de ſoufre en poudre, & paſſer la *pivoine* deſſus.

PIVOTER, terme de Jardinier & d'Agriculture; produire un *pivot*, c'eſt jetter ſa principale racine droit & perpendiculairement en terre. Il y a des arbres dont les racines vont naturellement à *pivoter*.

PLAIE, en Agriculture & Jardinage, ſe dit de l'entaille qui s'eſt faite à un arbre pour l'enter, & des marques qui en reſtent. Les arbres en eſpalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en ſoit éloignée de trois à quatre pouces, & que la *plaie* n'en paroiſſe pas.

PLANCHE DE JARDIN, eſt une diviſion d'un jardin en pluſieurs morceaux de terre plus longs que larges, où l'on éleve différentes fleurs ou légumes. On les appelle quelquefois *couches* ou *carreaux*. Les *planches* d'un jardin ſont ſéparées les unes des autres par des ſentiers; leur largeur eſt de quatre à cinq pieds, leur longueur n'eſt point déterminée : elle peut être à peu près de la même étenduë que le jardin ou le quarré dont les *planches* ſont parties.

PLANÇON, ou PLATANE, branche de ſaule, de peuplier, de frêne, &c. qu'on coupe quand elle a deux ou trois ans, & qu'on plante en terre pour reprendre racine. On l'appelle auſſi *plantard* en quelques lieux. On fiche en terre les *plançons* des arbres dont on vient de parler, dans les lieux marécageux, ſur le bord des ruiſſeaux & dans les prés. Il faut les aiguiſer par le gros bout pour les mieux faire entrer, & avant que de les planter ainſi, il faut faire un trou profond de deux pieds avec un pieu pointu, gros de ſix à ſept pouces de tour, & qu'on fait entrer en terre avec la tête d'un maillet de bois ou d'une coignée. Ce trou fait on y met le *plançon* à force, l'enfonçant ſeulement avec les deux mains, puis on preſſe la terre contre avec le maillet, afin qu'il prenne racine. On fait de grands plans de *plançons* de ſaules & de peupliers. Ces arbres dans leur tems ſont d'un grand profit.

PLANE, ou PLATANE, c'eſt un arbre des plus curieux. Il n'eſt pas ſi connu en France, qu'en Italie & en Eſpagne, parce qu'il ſe plaît plus dans les pays chauds, que dans les climats tempérés. Cet arbre devient très-beau, fort droit, & donne beaucoup d'ombrage. Son bois eſt dur & blanchâtre, auſſi-bien que ſon écorce qui eſt fort unie. Sa feuille reſſemble à celle du ſycomore. Il vient de graine en France, mais aſſez difficilement.

PLANT, lieu où l'on a planté, & où l'on éleve pluſieurs pieds d'arbres.

PLANT ſe dit auſſi de chaque piece d'arbre qu'on plante. Le *plant* de charmille coûte tant le millier. *Plant* ſignifie auſſi racine, tige. On dit, cette graine pouſſe ſon *plant*. Quand votre *plant* a pouſſé à la place où vous l'avez ſemé, & qu'il eſt haut d'un doigt, ôtez-le pour le replanter, dit LA QUINTINIE.

PLANTAIN, plante qui pouſſe des feuilles grandes, larges, luiſantes, accompagnées en leur longueur de ſept côtes élevées. Il ſort d'entre ſes feuilles pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, ſoutenant un épi long, garni de petites fleurs blanchâtres ou purpurines. Chaque fleur eſt un tuyau fermé dans le fond, évaſé en haut, découpé en quatre parties & garni de pluſieurs étamines. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit ovale, pointu ou conique. Ce fruit eſt une coque membraneuſe, qui s'ouvre en travers comme une boëte à ſavonette, & qui renferme des ſemences menuës de couleur rougeâtre. Sa racine eſt courte, groſſe comme le doigt. Cette plante eſt vulnéraire, réſolutive, fébrifuge; on s'en ſert dans les dyſenteries, dans le crachement de ſang, dans les flux immodérés des hémorroides & des mois. Il y a trois eſpeces de *plantain*; le grand, dont les feuilles ſont luiſantes, larges, marquées chacune de ſept nerfs en leur longueur: le moyen, qui differe du précédent, en ce que ſes feuilles, ſes tiges & ſes épis ſont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que ſa racine eſt un peu plus groſſe: enfin le long, ainſi appellé, parce que ſes feuilles ſont longues, étroites, pointuës comme le fer d'une lance. Le *plantain* croît par-tout dans les lieux herbeux, ſur-tout les deux dernieres eſpeces.

PLANTARD, c'eſt ainſi qu'on appelle les groſſes branches de ſaule, d'aulne, de peuplier, &c. qu'on choiſit pour planter, lorſqu'on étête ces ſortes d'arbres, & on les appelle *plantards* juſqu'à ce qu'ils pouſſent des branches.

PLANTAT, terme d'Agriculture; c'eſt une vigne qui n'eſt plantée que depuis un an.

PLANTE, corps organiſé, qui a eſſentiellement une racine, & peut être une ſemence, & qui produit le plus ſouvent des feuilles, des tiges & des fleurs. Les tulipes & les anémones ſont regardées comme les plus belles *plantes*. On fait venir des *plantes* de graine, de bouture, de racine, de provin & de feuilles. Le Jardin du Roi pour les *plantes* médicinales, a pluſieurs *plantes* des Indes. Il y a une *plante* ſenſitive, qui retire ſes feuilles quand on la touche. J. BAUHIN, M. RAY & pluſieurs autres ont écrit l'Hiſtoire des *plantes*. Marcel MALPIGHI, Médecin du Pape Innocent XII. a fait un très-beau livre de l'Anatomie des *plantes*. M. TOURNEFORT, de l'Académie Royale des Sciences, a donné au Public un excellent Ouvrage intitulé Elémens de Botanique, ou Méthode pour connoître les *plantes*. M. GREW a remarqué dans les *plantes*, qu'il y a des parties organiques à peu près ſemblables à celles des animaux, & qu'ainſi on peut dire qu'elles ont des entrailles, un cœur, un foie, &c. que le mouvement de l'air dans les *plantes* n'eſt pas moins néceſſaire pour leur végétation, que le mouvement du ſuc. M. BRADELEY a auſſi donné un parallele entre les *plantes* & les animaux, dans

dans lequel il prouve que la ſéve circule dans les végétales.

PLANTE ANNUELLE, eſt une *plante* dont la racine meurt dans l'année, après avoir porté ſes fleurs & ſes graines, comme le froment, le ſeigle & d'autres.

PLANTE BISANNUELLE, eſt celle qui ne donne des fleurs & des graines, que la ſeconde ou même la troiſiéme année, après qu'elle a levé, & qui périt enſuite. Telles ſont le fenouil, la mante & d'autres.

PLANTE ETOILE'E, eſt une *plante* qui s'éleve & s'allouge trop; telles ſont les *plantes* qui ſont trop preſſées.

PLANTE MARINE, eſt une *plante* qui naît dans le fond de la mer, comme le corail, la madrepore, &c.

PLANTE MARITIME, eſt une *plante* qui naît ſur le bord de la mer, comme la ſoude, la bacile, &c.

PLANTE A PARASOL, eſt une *plante* dont les fleurs ſont à paraſol, comme le fenouil, l'angélique, &c.

PLANTE TRAPUE, eſt une *plante* qui eſt ramaſſée dans ſa taille, & dont le pied eſt fortifié.

PLANTE VERTICILLE'E, eſt une *plante* dont les fleurs ſont verticillées, ou approchantes, comme la mente, le marrube, &c.

PLANTE VIVACE, eſt une *plante* dont la racine ne périt pas après qu'elle a donné ſa ſemence. On en trouve pluſieurs parmi celles-ci, qui ſont toujours vertes, comme le gabaret, le violier, &c. & d'autres qui perdent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas d'âne, le pied de veau, la fougere, &c. On peut généralement diviſer les *plantes*, en *plantes parfaites* & en *plantes imparfaites*. Les *plantes parfaites* ſont celles qui portent des fruits ou des ſemences; elles ſont *boiſeuſes*, ou *non-boiſeuſes*. Les *plantes boiſeuſes* ſont celles qui ont des racines, troncs, branches & rameaux de bois; elles ſe nomment arbres, lorſqu'elles excedent la hauteur de dix à douze pieds. Les *non boiſeuſes* ſe réduiſent a ſix genres; ſçavoir, les fibreuſes, les ligamenteuſes, les bulbeuſes, les tubéreuſes, les charnues & les genouilleuſes.

On nomme arbriſſeaux, les *plantes* qui croiſſent à hauteur de dix à douze pieds.

On appelle arbuſtes, ou *plantes* ligneuſes, celles qui ſont plus petites que les arbriſſeaux, & les dernieres en grandeur de cet ordre.

Les *plantes* fibreuſes ſont celles qui ont des racines menues & déliées, comme des fibres ou filets.

Les ligamenteuſes ont leurs racines plus groſſes que les fibreuſes, les ayant ſemblables à de menus cordages ou ligamens, dont les unes ſont fort longues, les autres plus courtes.

Les bulbeuſes ont des racines fibreuſes ou ligamenteuſes, & avec cela des oignons ou bulbes, qui ſont preſque toutes compoſées de pluſieurs peaux & envelopées, excepté auſſi quelques unes, qui n'ont que des écailles, qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaux. On les nomme bulbes écailleuſes. Il y a des *plantes* dont on ne donne pas le nom d'oignons à leurs bulbes. On dit des pates d'anémones & des griffes de renoncules, parce que leurs oignons reſſemblent à des pates & à des griffes.

Les tubéreuſes ont auſſi des fibres ou ligamens comme les précédentes, & outre cela des tuberes, qui ſont des racines rondâtres, de couleur rouſſe ou brune, pour la plûpart n'ayant ni peau, ni écailles. Elles jettent pluſieurs tiges, à la différence des bulbes qui n'en produiſent qu'une à la fois ſur chaque oignon.

Les charnuës ont leurs racines groſſes & longues, ſans envelope, auxquelles ſont attachées quelques fibres, raves & navets, ou bien elles ſont pluſieurs,

comme dans les Pivoines & les Aſphodelles.

Les genouilleuſes ont des fibres ou ligamens, & des racines épaiſſes qui demeurent à fleur de terre. Elles ne ſont point unies ou de même venuë, mais elles ſont comme de pluſieurs pieces, qui toutefois ſe trouvent jointes enſemble, à la maniere d'un genou qui joint la cuiſſe avec la jambe.

Les *plantes imparfaites* ſont celles qu'on a cru provenir de pourriture, ou de ſucs & de ſels végétables. Elles ne portent ni fruits, ni ſemences ſenſibles, & ſont par rapport aux *plantes parfaites* ce que les inſectes ſont à l'égard des animaux parfaits.

On emploie en Médecine preſque toutes les eſpeces de *plantes*. Voyez le Traité des *plantes* uſuelles de M. Chomel, Docteur de la Faculté de Médecine, où vous trouverez la liſte des principales par ordre alphabétique, & diſtinguées par claſſes avec leurs propriétés & leurs uſages.

PLANTER, c'eſt un terme qui ſe dit des plantes qu'on met en terre, pour acquérir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbriſſeaux & arbres non fruitiers, pour croître, grandir & groſſir, auſſi bien qu'à l'égard des plantes, pour arriver à l'état où elles doivent être pour être conſumées par l'homme; ainſi on plante des laituës pour pommer, ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On *plante* auſſi des fraiſiers, des melons, &c. pour donner leur fruit. Les Jardiniers obſervent certains jours & ſaiſons pour ſemer & pour *planter*.

On ne ſçauroit jamais apporter trop de ſoin à bien préparer la terre avant que de *planter*, car la beauté des arbres en dépend abſolument, & les fautes qu'on y fait dans le commencement, deviennent irreparables, puiſqu'il n'eſt preſque pas poſſible de fouiller, ni de porter aucun amendement au deſſous des racines d'un arbre lorſqu'il eſt *planté*.

C'eſt pourquoi pour bien préparer la terre, il faut dans les grands plans ouvrir des trous plus ou moins grands, ſelon qu'elle a plus ou moins beſoin d'amendement. Dans les meilleurs fonds on doit les faire de ſix pieds en quarré, & ſi l'on y *plante* des poiriers, les creuſer de deux pieds de profondeur, & d'un pied ſeulement pour les pommiers; car ſi les trous ſont plus creux, les racines ſuivent la bonne terre, & deſcendent juſqu'au fond, où étant enfermées, & n'y trouvant pas aſſez de nourriture, elles languiſſent, au lieu que les arbres étant *plantés* fort haut, leurs racines courent ſur la ſuperficie de la terre, qui eſt toujours la meilleure. Ils profitent avec plaiſir, & rapportent leur fruit plus gros & mieux nourri.

En fouillant les trous, toute la terre que l'on en tire n'eſt pas également bonne, on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir: la terre de deſſus eſt toujours la plus excellente, & celle du fonds eſt comme morte & incapable de produire, on ne doit jamais la remettre au fond du trou, car elle y demeureroit inutile. Par cette raiſon, ſi ceux qui *plantent* pouvoient ſe donner la patience de laiſſer pendant une année les trous ouverts, il eſt certain que le fonds en deviendroit meilleur, & que la terre qui en auroit été tirée ſeroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du Soleil.

Ces trous étant ainſi fouillés, avant que de les remplir, il en faut bien labourer le fonds, & y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre, & répandre par deſſus du fumier pourri, ou haché, d'un demi-pied de haut, & le labourer deux ou trois fois juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec la terre, d'autant que ſi le fumier demeure tout enſemble,

Digitized by Google

il s'échauffe & gâte les racines au lieu de leur profiter. Enſuite on remet un ſecond lit de terre de pareille hauteur que le premier, & par deſſus un demi-pied de fumier; on les mêle bien enſemble, s'il en eſt beſoin, on y ajoute encore un troiſiéme lit, & ainſi on remplit le trou juſqu'à demi-pied plus haut que la terre ordinaire; car le fumier s'affaiſſe en ſe pourriſſant. Cela ſe doit faire ſelon que la terre a plus ou moins beſoin d'être amendée, mais toujours plutôt avec profuſion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas aſſez de fumier pour en mettre trois lits, il faut néceſſairement amender le fonds du trou, parce qu'après qu'il eſt rempli, & que l'arbre eſt planté, on ne ſçauroit plus rien y porter, au lieu que le deſſus de la terre eſt toujours aiſé à fumer.

Dans les terroirs humides, & qui n'ont pas grands fonds, il n'eſt pas néceſſaire d'y faire des trous pour y planter, mais après avoir bien labouré la terre, & l'avoir amendée ſelon ſon beſoin, il eſt meilleur de poſer les arbres deſſus ſans les enfoncer, & recouvrir les racines de terre de gazon hâchée & bien déliée, d'un pied & demi de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la rige. On doit empêcher autant qu'il ſe peut que les racines ne pivotent, principalement des poiriers; ainſi en plantant on doit couper quarrément, & non point en pied de biche, toutes les racines de deſſous & celles qui deſcendent. Les arbres qui ſeront ainſi *plantés* ſur la terre, pourront trois ans après le mois de Novembre être fumés commodément par deſſus les racines.

Pour bien *planter* les eſpaliers contre les murailles, il eſt néceſſaire d'ouvrir une tranchée de huit pieds de large ſur trois de profondeur, & prendre garde en la fouillant de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille, & de la couper en talus, de crainte de découvrir la fondation & de la faire tomber. En creuſant cette tranchée, il faut ſéparer la bonne terre d'avec la mauvaiſe, bien éplucher toutes les pierres & les racines s'il y en a, pour la remplir après de la même maniere qu'on l'a dit à l'égard des trous, c'eſt-à-dire, qu'on doit labourer le fonds de la tranchée, y remettre un pied de hauteur de bonne terre, & un demi-pied de fumier fort pourri par-deſſus, les bien méler enſemble, & continuer de la remplir ainſi de terre & de fumier juſqu'à demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Comme il faut *planter* les eſpaliers avec un plus grand ſoin que les autres plans, on doit être curieux, ſi la terre tirée de la tranchée n'eſt pas bonne, d'en faire rapporter de meilleure ou du gazon haché, & d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Si on ne peut pas faire des tranchées ſi larges, on doit ſe contenter dans le commencement de les ouvrir de quatre pieds pour après deux ou trois années les élargir, ſelon que les arbres en auront beſoin.

Lorſqu'on *plante* des arbres en buiſſon, il eſt quelquefois néceſſaire d'ouvrir les tranchées, & de les remplir avec le même ſoin que celles des eſpaliers; quelquefois il ſuffit auſſi de faire des trous de ſix pieds en quarré, & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre & de la bonté du fonds.

Pour les arbres que l'on veut *planter*, il eſt bon de les choiſir, & de les remarquer dans les pépinieres dès la mi-Septembre. Pour cela on prend garde à la figure, à la groſſeur, à l'écorce de l'arbre & aux racines quand il eſt arraché. L'eſpalier ſouffre plutôt des arbres tortus que le buiſſon. On ne doit faire cas que de ceux qui ont pouſſé vigoureuſement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet ſains, l'écorce noire & luiſante, ſans gomme, ni chancre.

Il y en a qui croient qu'il eſt plus avantageux de prendre des arbres élevés dans une terre ſéche & ingrate, pour les

replanter dans une meilleure, que de les choiſir dans un bon fonds. Ils ſe perſuadent que ces arbres altérés venant à rencontrer une terre nouvelle, reſſentent incontinent ce changement, & pouſſent avec plus de vigueur. Mais la raiſon & l'expérience font connoître que les arbres élevés dans une mauvaiſe terre, n'y trouvant que peu de nourriture, ne pouſſent auſſi que peu de racines; qu'ainſi ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & mouſſu, & quoiqu'ils ſoient replantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils ſont dans l'impuiſſance de ramaſſer abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent. Outre que leur écorce deſſéchée & altérée par le manque de nourriture ne peut pas recevoir la ſéve, au contraire les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines, le bois vigouteux & reprennent vîte & bien.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés ſur de vieux amandiers gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne pouſſent pas ſur le vieux bois. Les pruniers, les abricotiers, les azéroliers & les poiriers ſont bons de trois a quatre pouces, même de deux pouces & demi, & quand ils auroient deux ou trois ans de greffe. Les pommiers de Paradis & les ceriſiers précoces ſont bons d'un pouce & demi.

Les arbres de tige doivent être choiſis bien droits, de ſix bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à ſix pouces de groſſeur, & le haut trois à quatre pouces. Pour des poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés ſur franc & non ſur coignaſſier, parce qu'ils jettent de groſſes tiges, de longues branches, & un pivot qui réſiſte aux grands vents; au lieu que les poiriers greffés ſur coignaſſier ne font que courir à fleur de terre, & s'éclatent ſouvent. Cependant on peut en mettre dans une terre humide & graſſe, à l'abri de quelque mur; car ceux greffés ſur franc ne donnent du fruit qu'a trois ans.

Pour toutes ſortes de nains & d'eſpaliers, il vaut mieux qu'ils ſoient d'un ſeul brin & d'une ſeule greffe, qu'ils aient de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, ſur tout pour les pêchers. Il faut que la greffe en ſoit ſaine & placée, ni trop haut, ni trop bas pour l'eſpalier & pour le buiſſon, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à ſix ou ſept pouces de terre; & ſi l'arbre eſt deſtiné en plein vent, il faut qu'il ait à la tête quelques branches qui puiſſent la former à peu près ronde. C'eſt une marque de vigueur quand la greffe eſt recouverte; & ſi on eſt obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, il faut couper la plus foible.

Si les arbres qu'on choiſit pour *planter* ſont hors des pépinieres, & déja arrachés, il faut, outre ce qu'on a dit ci-deſſus, prendre garde s'ils ne ſont pas trop vieux arrachés, & s'ils n'ont point l'écorce tidée ou écorcée, le bois ſec, la greffe étranglée par la filaſſe, & ſurtout s'ils ont les racines bien conditionnées. Pour cet effet il faut qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'arbre, en ſorte qu'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la groſſeur de la tige. Quand il n'y a que du chevelu, c'eſt un ſigne de foibleſſe, & ce n'eſt pas même un bon ſigne quand il y a trop de chevelu. Les principales racines ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées ou fort rongées, ni ſéches & dures: c'eſt pourquoi pour arracher un arbre, il faut faire un grand trou tout autour, & l'enlever adroitement & doucement ſans rien forcer. Les racines doivent être ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe toujours trouver un étage de bonnes, qui feront à peu près le tour de la tige quand on en aura coupé les mauvaiſes. Du moins il faut que ces bonnes ſoient tournées du côté de la bonne ter-

Digitized by Google

re. Enfin on doit faire cas ſur-tout des racines nouvelles faites ; elles viennent communément près de la ſuperficie de la terre. Les vieilles ſont ordinairement raboteuſes, & noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerifiers, &c. au lieu que les jeunes y ſont rougeâtres & aſſez unies. Elles ſont blanchâtres aux amandiers, & jaunâtres aux mûriers.

Il y a de la ſcience a habiller & à préparer les arbres qu'on veut *planter*. On coupe tout le chevelu le plus près qu'il ſe peut, à moins que ce ne ſoit un arbre qu'on replante dans l'inſtant même qu'on l'arrache ; car pour peu que ce chevelu ait d'air, de blanc qu'il étoit il noircit, meurt & carie le reſte des racines. Le chevelu ôte les groſſes racines qui ſe découvrent, & on retranche celles qui ſont rompuës & écorchées, pourries ou ſéches, à moins que ce ne ſoient des racines qui auront été ſimplement altérées par la ſéchereſſe, & qu'on peut faire revenir en les faiſant tremper dans l'eau pendant ſept ou huit heures, avant que de les replanter.

On retranche auſſi les *fauſſes racines*, c'eſt-à-dire, celles qui ſont plus menuës que les autres qui ſont au deſſus d'elles. Les racines d'en bas doivent toujours être plus fortes que celles d'en haut, parce que naturellement les racines croiſſent en montant les unes après les autres, & celles d'en bas ſont les plus vieilles ; c'eſt pourquoi on les coupe quoiqu'elles ſoient groſſes, quand celles de deſſus ſont aſſez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes.

Quand il y a trois racines proches l'une de l'autre, il faut couper celle des côtés, & y taillet toujours de maniere, que celles qui pouſſeront ne puiſſent ſe nuire. Pour cet effet les racines toutes taillées doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule ; ſur-tout il faut couper le pivot qui vient d'ordinaire aux arbres élevés de pépins & de noyaux. Ce pivot eſt inutile aux buiſſons & aux eſpaliers, il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines.

Les racines qu'on conſerve doivent être tenues courtes, à proportion de leur longueur qui eſt au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige, ce qui s'entend des groſſes racines ; car on ne laiſſe que trois a quatre pouces de long aux foibles. Les racines du mûrier & de l'amandier demandent un peu plus d'étenduë, parce que les unes étant fort molles, & les autres fort ſéches & dures, elles courent riſque de périr, ſi on les taille courtes.

Un ſeul étage de racines ſuffit, & deux ou trois bonnes bien placées valent mieux que vingt médiocres, qui ne feroient que s'affamer. En coupant les racines d'un arbre, ſur-tout les groſſes, il faut le faire le plus près qu'on peut de l'endroit le mieux neutri, afin qu'il en pouſſe mieux.

Les arbres qu'on deſtine en buiſſon, ou en plein air, doivent être préparés de maniere que ſans être plantés, ils puiſſent ſe tenir droits comme des quilles. Mais pour l'eſpalier il faut toujours les tenir un peu couchés, & en retrancher les racines, qui tourneroient du côté de la muraille.

Quand les racines de l'arbre ſont ainſi ſéparées, on lui décharge la tête, pour qu'il ſouffre moins par la tranſplantation. Il y en a qui dans la crainte de la gelée de l'Hyver, different au mois de Mars à couper la tige d'un arbre qu'ils auront *planté* en Automne ; mais il vaut mieux le faire en le *plantant*, parce qu'autrement on retarde la pouſſe du Printems, & on ébranle les racines ; au lieu qu'en étêtant l'arbre dès l'Automne, il profite toujours d'un peu de chaleur & de ſéve, qu'il a toujours dans la terre, & il n'y a rien à craindre des gelées, d'autant qu'il n'y a qu'à le maſtiquer.

Digitized by Google

On racourcit la tige ſuivant l'uſage auquel on le deſtine; pour cela il faut d'abord juger de la profondeur de terre qu'il faut à l'arbre, pour que toutes les racines ſoient à couvert des injures de l'air & du fer de la charruë; c'eſt pourquoi il faut déterminer la longueur que l'arbre doit avoir hors de terre & dedans.

On laiſſe les arbres nains depuis ſix juſqu'à dix pouces de tige au deſſus de la greffe, avec cette différence que dans les terres ſéches il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il eſt eſſentiel pour les pêchers qu'on ravale, que leur tige ait deux ou trois bons yeux, ſi non ils ne pouſſent que du ſauvageon. On donne ſix ou ſept pieds de tiges en toutes ſortes de terres aux arbres à plein vent.

On étête tous les arbres nains avant de les *planter*. S'ils ont pluſieurs brins, on ne laiſſe que le plus beau. Pour les arbres de tige, on peut leur conſerver les branches qui ſervent à la bonté ou à la beauté de l'arbre. Pour cela on taille longues les foibles qui peuvent donner du fruit plutôt, & on racourcit à ſept ou huit pouces quelques-unes des groſſes, pour former un beau rond.

Il ne faut ravaler l'arbre que dans le moment qu'on va le *planter*, après qu'on a préparé ſes racines, afin de faire tout de ſuite & mieux. Au reſte, quoique la gelée ne gâte jamais la coupure des tiges ravalées, cependant bien des gens ne veulent faire cet ouvrage qu'après l'Hyver. Ils couvrent même la plaie avec de la cire molle ou avec du maſtic.

Celui qui *plante* doit être très-ſoigneux, ſoit pour les eſpaliers, ſoit dans les grands plans, de bien eſpacer les arbres ſelon leur eſpece, & de ne point les trop preſſer, ni trop éloigner. Pour cet effet il doit conſidérer la bonté de la terre, d'autant que les arbres deviennent plus grands, & s'étendent davantage dans les terres fortes, que dans les légeres. Il faut encore faire attention aux vents, parce que ſelon que les grands plans y ſont expoſés, il les faut plus ou moins preſſer; car il eſt certain que les arbres ſe défendent bien mieux des vents lorſqu'ils ſont ſerrés. Dans les terres ſabloneuſes on donne aux fruitiers deux pieds moins de diſtance que dans les terres fortes, de même que les pêchers & les abricotiers, & même les poiriers, jettant plus de bois que les autres fruitiers, demandent auſſi plus d'eſpace.

Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir de labour, & où l'on ſeme ſous les arbres, la diſtance ordinaire entre les poiriers ou les pommiers doit être de huit à dix toiſes. Si on laiſſe la terre en pâture pour les beſtiaux, il ſuffit de les *planter* à quatre ou cinq toiſes. Mais dans les lieux expoſés aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toiſes, afin que les arbres étant preſſés ſe conſervent les uns les autres. Dans les terres ſabloneuſes & pierreuſes, il eſt bon de garder la même diſtance de trois à quatre toiſes.

Pour les fruits à noyau, comme les pruniers, les abricotiers, les ceriſiers, les bigarreautiers greffés ſur le mériſier, ſoit qu'ils ſoient à haute tige ou en buiſſon, il les faut *planter* à trois toiſes les unes des autres. Mais ſi les ceriſiers ſont greffés ſur d'autres ceriſiers de racine, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois. Il ſuffit de les eſpacer à douze ou quinze pieds, ſelon la bonté de la terre.

A l'égard des poiriers ſur coignaſſier, *plantés* en buiſſon par allées de tout ſens, c'eſt la coutume de les mettre de douze en douze pieds, ſi ce n'eſt dans les terres aquatiques qu'il les faut eſpacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignés les uns des autres, ils aient plus d'air & de ſoleil. Mais lorſqu'on n'en *plante* qu'une ſeule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que ſe joignant plutôt, ils forment mieux la paliſſade, & ils ne peuvent s'entrenui-

re, à cauſe qu'ils ont aſſez d'air des deux côtés. Que ſi l'on paliſſe ſur des treillis ou contre-eſpaliers, on doit planter les arbres à douze pieds l'un de l'autre, & les gouverner de même que ceux qui ſont en eſpalier.

La diſtance des poiriers & des pommiers en buiſſon entés ſur franc, doit être dans les terres légeres & ſabloneuſes de dix-huit pieds, & de vingt-quatre pieds dans les meilleures, de même que dans les grands plans; car il n'y a aucune différence entre eux, ſinon que les uns ſont élevés en haute tige, & que les autres ſont plus bas & ſans tige, & qu'ils pouſſent leurs branches à un pied de terre, & ſont plus à l'abri des vents. Comme les pommiers entés ſur le Paradis pouſſent fort peu de bois, lorſque l'on en fait un plan de pluſieurs allées, la regle ordinaire eſt de les éloigner de neuf pieds l'un de l'autre; mais quand on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les eſpacer de ſix en ſix pieds.

Dans les eſpaliers il faut mettre les pêchers, les abricotiers & les pruniers à quinze pieds les uns des autres dans les terres légeres, & à dix-huit dans les terres fortes. Pour tous les poiriers on les plante à huit, dix & douze pieds, ſelon la qualité de la terre. On donne ici beaucoup de diſtance aux arbres, afin qu'ils aient plus de grace & de nourriture. La plûpart leur donnent un tiers moins d'eſpace.

En *plantant* les avenuës & les routes, il faut obſerver deux choſes; la largeur des allées, & la diſtance entre les arbres. Il eſt mal aiſée de régler la largeur des allées, parce qu'elle doit être proportionnée à leur longueur & à la ſituation des avenues; c'eſt pourquoi elle dépend entierement de l'eſprit & de la prudence de celui qui en ordonne. Pour la diſtance entre les arbres, elle doit être différente ſelon leurs différentes eſpeces. Les ormes & les tilleurs doivent être *plantés* à deux toiſes l'un de l'autre. Les châtaigners, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & ſix toiſes. Pour les chênes & les hêtres, dont on fait ordinairement des avenuës dans le Pays de Caux, il ne les faut éloigner que de neuf pieds l'un de l'autre; mais les pins & les ſapins doivent être eſpacés à quatre toiſes, à cauſe de l'étenduë de leurs branchages.

Tous les arbres à hautes tiges qu'on place dans les vergers ou ailleurs, ſe *plantent* en allée, en quarré, ſoit ſimple, ſoit en échiquier & en quinconce. Les arbres à plein vent doivent être éloignés des arbres nains & des bâtimens. Il faut les choiſir à peu près pareils en hauteur & groſſeur, les *planter* au cordeau dans un terrein de niveau, aſſez éloignés les uns des autres, pour qu'ils ne s'affament point, & aſſez près, pour qu'ils puiſſent ſe garantir des vents, & plaire à la vuë.

Les arbres ne ſont propres à *replanter* que lorſqu'ils ſont entierement hors de ſéve, parce que s'il leur en reſte étant arrachés, n'ayant plus de nourriture, ils ſe fanent, & leur écorce qui eſt encore tendre, ſe ride & ſe deſſéche, en ſorte qu'elle eſt moins ſuſceptible de la nouvelle ſéve, quand elle commence à monter au Printems. La chute des feuilles fait connoître en tous les arbres que la ſéve les abandonne. C'eſt elle qui les nourrit, car nous voyons que ſi les arbres ſont jaunes & malades, & qu'ils aient un peu de ſéve, ils ſe dépouillent auſſitôt. Or comme dans les terres ſéches la ſeve manque plutôt que dans celles qui ſont humides, il eſt certain que l'on y peut arracher & planter les arbres de meilleure heure.

En général tous les *plans* ſe doivent faire aux mois de Novembre & de Décembre, & ceux qui ſont faits le plutôt ſont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides & pleines d'eau, il faut attendre à *planter* à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au com-

mencement d'Avril, afin que pendant l'Hyver les eaux ne pourriſſent pas les racines, qui n'étant pas repriſes, ne ſont pas aſſez fortes pour réſiſter à la trop grande humidité.

Dans les terres légéres, au lieu de *planter* comme on le doit en Novembre ou Décembre, ſi on differe à le faire juſqu'au Printems, on le peut encore pour ne pas perdre une année, ſi on a la précaution de faire arracher les arbres environ quinze jours avant de les *planter*, pour retarder la ſéve, & qu'on les mette dans la vieille terre, juſqu'a ce que la nouvelle ſoit fouillée.

Il faut toujours, comme on l'a dit en parlant des pépinieres, choiſir une belle journée pour *planter*, parce que la terre eſt plus meuble & plus aiſée à manier quand elle eſt ſéche. C'eſt pour cette raiſon qu'on ne doit jamais *planter* durant la pluie, ni par un tems de neige, & comme le mois de Janvier eſt plus ſujet à l'un & à l'autre, il eſt auſſi moins propre à *planter*.

Le premier ſoin qu'il eſt néceſſaire de prendre avant que de *planter*, eſt de bien arracher les arbres ſans leur gâter aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend; c'eſt pourquoi il les faut conſerver les plus entieres & les plus longues qu'il eſt poſſible. On doit encore prendre garde quand on leve un arbre dans une pépiniere, de ne le pas déchauſſer entierement, de crainte de gâter ceux d'alentour; mais après qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abatre l'arbre à demi, & le tirer de long à force d'hommes, & avec douceur; car de cette ſorte on conſerve les racines toutes entieres, ſans les rompre ni endommager les arbres qui reſtent.

On rafraîchit & on nettoie les racines d'un arbre qu'on veut *planter*. Si l'arbre eſt à haute tige & deſtiné pour être planté en plein air, il lui faut rogner la tige à ſept pieds de haut, & lui ôter exactement toutes les petites branches & tous les boutons qui lui pourroient reſter. Si l'arbre doit être mis en eſpalier ou en buiſſon, il faut l'arrêter plus ou moins long, ſelon la force du pied, la quantité & la bonté de la terre, ce qui dépend de la prudence du Jardinier. Neanmoins comme il eſt néceſſaire qu'il repouſſe des branches proche de terre, pour couvrir le bas de la muraille, en quoi conſiſte la beauté des eſpaliers, il eſt auſſi meilleur, ſi le pied n'en eſt pas bien garni, de le couper fort court pour lui en faire pouſſer. Mais l'arbre étant arrêté de cette ſorte, & ne lui reſtant point de vieux bois, il ne peut pas rapporter ſi-tôt du fruit. Pour les pêchers, comme ils ſe dégarniſſent aiſément du milieu, il faut toujours en les *plantant* les rogner fort courts.

L'arbre taillé de la ſorte doit auſſi être *planté*, ou dans le trou, ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, & n'être enfoncé dans la terre que d'un demi-pied de profondeur. On étend proprement les racines, ſans les forcer ni les contraindre. Si l'on *plante* un eſpalier, il faut poſer le pied de l'arbre à dix ou douze pouces de la muraille, & le coucher, enſorte que le haut de la tige ou des branches en approche à deux pouces, pour faire que les nouvelles branches ſe puiſſent mieux paliſſer. Lorſque l'arbre eſt ainſi placé, on doit attirer toutes ſes racines en dehors le plus qu'il ſe peut, & les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture, & qu'elles puiſſent être humectées des pluies pendant l'Eté. On recouvre enſuite les racines d'une bonne terre douce & légére; on y mêle ſi faire ſe peut du terreau de couche fort conſommé, parce qu'elles reprennent plus aiſément, & qu'elles pouſſent plus de chevelure. Il faut les bien garnir de terre, de façon qu'il ne demeure aucun vuide entre les racines. Pour cet effet, après qu'elles ſeront couvertes de terre, il faut ſoulever l'arbre & le ſecouer avec la main, afin que la terre

terre étant meuble & douce, tombe & ſe coule entre les racines pour remplir entierement tous les trous. Pour garantir l'arbre de la gelée, en le *plantant* on y met ſur la taille du maſtic ou de la cire molle.

Après qu'on a *planté* les arbres avec tous les ſoins néceſſaires, il faut dans les grands plans, ſi les tiges ſont un peu foibles, mettre à chaque pied un pieu qui ſoit fort & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puiſſent ébranler les arbres; mais il faut que ce pieu ſoit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches. Il faut encore dans les lieux où les beſtiaux vont pâturer, garnir d'épines chaque pied d'arbres, afin qu'ils n'en oſent approcher, ni s'y froter, & comme ces épines peuvent écorcher & offenſer l'écorce qui eſt tendre, & lui cauſer des chancres qui font mourir les arbres, il faut avant que de les garnir d'épines, couvrir toutes leurs tiges de paille longue. Ce même ſoin ſe doit pratiquer aux arbres qui ſont levés dans une pépiniere; car ayant toujours été à l'ombre & à couvert du Soleil, leur écorce eſt ſi tendre & ſi délicate, que ſi tout d'un coup elle eſt expoſée aux fortes gelées & aux grandes ardeurs du Soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle ſe ſéche & devient vilaine, blanchâtre & mouſſuë. C'eſt pourquoi pour la conſerver nette & belle, il faut la couvrir de paille pendant ſix ans, juſqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & ſe ſoient accoutumés au grand air.

On obſerve encore que quand on *plante* des arbres qui ne ſont pas bien recouverts, de tourner le dos de la greffe au Midi, & la coupe devant le Septentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aiſément. Si on *replante* des eſpeces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme des pins & des ſapins, il faut leur donner leur même ſituation, & les tourner aux mêmes expoſitions du Soleil & de la gelée qu'ils avoient avant que d'être arrachés, parce que de cette ſorte ces arbres délicats recevant les mêmes impreſſions de l'air, ne ſe reſſentent preſque point du changement. Pour cet effet en les arrachant il faut marquer à la tige le côté qui eſt expoſé au Septentrion ou au Midi, pour leur rendre en les replantant la même expoſition.

PLANTEUR, Jardinier qui plante des arbres.

PLANTOIR, inſtrument de Jardinier avec lequel on plante. C'eſt un petit fer pointu & emmanché, qu'on appelle autrement une *houlette*; mais un *plantoir* pour les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour leſquelles il ne faut que faire un trou en terre, eſt un ſimple morceau de bois rond & pointu par en bas, avec une maniere de manche par en haut. C'eſt ainſi qu'on plante les poireaux, les choux, les laituës, les chicorées, &c. Il y a encore les *plantoirs* des Planteurs de bois, qui eſt plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aiſément.

PLAQUE, en terme des Eaux & Forêts, eſt la marque du marteau qu'on met ſur les arbres pieds corniers, pour tirer des alignemens de l'un à l'autre, qu'on appelle autrement *miroir*.

PLAQUE, terme de Fleuriſte. Ils diſent, j'ai deux tulipes dont les *plaques* ſont fort diſtinctes d'avec la couleur & le panache, ce qui me donne eſpérance qu'elles ſe parangonneront.

PLAQUER, on dit en Jardinage *plaquer* le gazon. *Voyez* GAZONNER, pour ſçavoir comment cela ſe fait.

PLATEAU, terme de Jardinier, ſe dit des coſſes de pois lorſqu'elles ſont encore jeunes & tendres, & que les pois n'y ſont pas encore bien formés. On dit mes pois ne ſont encore qu'en *plateau*. LA QUINTINIE.

PLATE-BANDE, chez les Jardiniers ſe dit des planches de fleurs, qui ſont ménagées le long des murs ou à côté des parterres, bordées de buis, où l'on met auſſi les plantes & arbuſtes qui ſervent à l'ornement des jardins. Elles ont d'ordinaire trois pieds de large, ou ſix. Les *plates-bandes* de parterre ſont de fantaiſie, les unes ſont toutes unies & plates, ornées ſimplement dans le milieu d'un maſſif de gazon détaché du buis par deux petits ſentiers à côté garnis de ſable rouge, de machefer, ou ſable à l'ordinaire. Quelquefois pour y donner du relief, on y met des ifs, des vaſes ou des pots de fleurs d'eſpace en eſpace, poſés ſur des dez de pierre au milieu du maſſif.

PLEURER, on dit en Agriculture que la vigne *pleure*, ce qui lui arrive lorſqu'elle eſt en ſeve. Il y a des arbres qui *pleurent* l'encens; les ſapins & les pins *pleurent* la réſine.

PLEYON, groſſe paille ou menu oſier, avec quoi on attache les vignes ou les branches d'arbres, on relie les muids. Il faut employer tant d'échalas & de *pléyons* pour plier cette vigne: il faut tant de *pléyons* & de cercles pour relier ces tonneaux.

PLOMBER; en terme de Jardinage on dit *plomber un parterre*, c'eſt piétiner la terre où on veut le tracer pour le mettre à l'uni, l'affermir; après quoi on l'unit avec le rateau pour le tracer. On dit, on ne ſçauroit bien placer un parterre, s'il n'eſt *plombé*.

PLUME, en terme de Botanique, eſt une partie fort petite de la graine cachée dans les cavités, qui ſe trouvent dans ſes lobes. Elle eſt preſque de même couleur que la radicule, ſur la baſe de laquelle elle eſt appuyée, & c'eſt elle qui forme dans la végétation la tige ou le corps de la plante. La *plume* eſt la premiere partie qui paroît hors de la terre; la racine croît la premiere, & la *plume* enſuite.

POIRE, fruit à pépins d'Eté & d'Hyver, de figure oblongue, & plus menue vers la queuë que vers la tête. Il y en a une infinité de ſortes. Nous parlons des principales à leur article; on peut d'ailleurs en voir la liſte dans le Dictionnaire de Trévoux, qui l'a extraite de LA QUINTINIE, ou dans le Dictionnaire Œconomique, & dans LIGER.

La *poire* a des fibres qui ſervent à nourrir ſes pépins. Elle a une partie particuliere qu'on appelle la *carriere*, qui eſt un amas de petits nœuds pierreux, dont pluſieurs ſont répandus par tout ſon *parenchyme*; mais qui ſont plus près & plus durs vers le centre du fruit, de ſorte qu'ils ſemblent former tous enſemble comme une ſeule pierre ronde. Cette *carriere* ſe forme de la même maniere que celle qu'on voit dans les urines, dans les tonneaux de vin, & pluſieurs autres liqueurs.

J'ai renvoyé plus haut aux liſtes des *poires* que nous ont donné LA QUINTINIE, CHOMEL & LIGER, dont le plus grand nombre ne ſont pas eſtimées. Mais d'après BRADELEY, nous allons parler de quelques-unes de celles dont on fait cas par-tout. La *poire* eſt un fruit auſſi agréable que la pomme, & quoiqu'elle ne ſoit pas d'un auſſi grand uſage, on ne laiſſe pas d'en faire beaucoup de cas en Hyver quand les autres fruits ſont rares. Les *poires* ont de bonnes qualités, ſoit qu'on les mange crues ou cuites. Outre les *poires* qui croiſſent en Angleterre, & que nous ne connoiſſons pas, les Anglois ont encore ſoin de cultiver nos meilleures *poires* de France. Mais leurs Curieux, comme les nôtres, aiment mieux n'avoir qu'un petit nombre de belles eſpeces, qui rapportent bien, & dont la maturité arrive en différens tems pendant toute la ſaiſon des *poires*, que de remplir leurs jardins d'arbres inutiles. BRADELEY, loin de nous donner une liſte ennuyeuſe, telle qu'on la trouve dans nos Auteurs ci-deſſus ci-

tés, ne parle que des eſpeces qui peuvent être utiles & agréables. En les parcourant ſuivant le tems qu'elles mûriſſent, il parle de la petite muſcate, il recommande la Sainte Catherine, qui quoique fort commune, a l'odeur fort agréable. Il eſtime la *poire de Windſor*, qui eſt un fruit du crû d'angleterre, la cuiſſe madame, le bon chretien d'Eté, la bergamote d'Eté qui mûriſſent dans le même tems, & qu'il dit être paſſablement bonnes; la bergamote orangée, la beurrée du Roi, la *poire* de limon, la bergamote, le beurré gris, la verte-longue, la *poire* verte ſucrée, le meſſire-jean, la caſſane, enſuite les *poires* épineuſes, les virgouleuſes, les téchaſſeries, la guillaume douce: ces dernieres ſont du mois de Décembre, dans lequel tems le Saint Germain & le martin ſec commencent à mûrir, & durent tout le mois de Janvier, juſqu'à ce que tout le bon chrétien d'Hyver vienne les remplacer. A l'égard des *poires* à cuire, les *wardens*, la *poire* noire de Worceſter, fruits du crû d'Angleterre, & le bon chrétien d'Eſpagne. Voilà le petit nombre dont BRADELEY recommande ſur-tout la culture.

Quant à la cueillette des *poires*, il dit dans un autre endroit qu'il faut attendre à la Saint Michel pour cueillir les fruits qui ne mûriſſent pas ſur les arbres. Pour-lors il faut choiſir, dit-il, un tems ſec, ne les point froiſſer, les placer ſur des tablettes couvertes de mouſſe ſéche ſi on peut en avoir, ou à leur défaut de la paille de bled. Il recommande de leur donner de l'air, en ouvrant les fenêtres de la fruiterie juſqu'à l'arrivée des gelées.

Pour les *poires* d'élite qui mûriſſent fort tard, on les peut conſerver en les ſuſpendant par la queuë au plancher de la chambre. Il y a des Curieux qui les envelopent de papier, & les ſuſpendent juſqu'à ce qu'elles ſoient en état d'être mangées.

POIRE D'AMOUR, ſorte de *poire*, qu'on appelle autrement *poire de livre*, ou *gros rateau gris*. Voyez LIVRE.

POIRE CADET, nom d'une eſpece de *poire*. LA QUINTINIE, *part.* 3. *p.* 322.

POIRE-CHAT, nom d'une eſpece de *poire* du pays de Forez. Elle eſt un fruit des mois d'Octobre & de Novembre, dit LA QUINTINIE. Elle eſt fort eſtimée dans le voiſinage du Rhône. C'eſt une *poire* de la mi-Octobre, de la groſſeur, couleur & figure à peu près d'un martin ſec, ou d'un chat brûlé, & qui approche de la figure d'un œuf de poule, c'eſt-à-dire, qu'elle eſt ronde en pointe, émouſſée par la tête, le ventre rond, mais peu gros, allongée groſſierement vers la queuë, qui n'eſt que médiocrement longue & groſſe. La peau en eſt fort liſſe, ſatinée & ſéche. Le coloris eſt d'une jaſelle fort claire, & beaucoup plus que l'iſabelle ordinaire de chat brûlé & de martin ſec. La chair en eſt tendre, beurrée, & l'eau aſſez douce. LA QUINTINIE, *part.* 3. *p.* 356.

POIRE A CUIRE, ce ſont celles qui ſont bonnes cuites, & à faire des compôtes. Les *poires à cuire* ſont les *doubles fleurs*, *donville*, *angobert*, &c. qui dans les mois de Février, Mars & Avril, & juſqu'aux fraiſes du mois de Mai, font preſque toute la fourniture des deſſerts. L'expoſition du Nord n'eſt bonne que pour le beurré, la *craſſane*, les *poires à cuire*, &c. LA QUINTINIE.

POIRE DE GLACE, c'eſt le nom qu'on donne à la *poire* virgoulée en Gaſcogne.

POIRE DE MADELAINE. *Voyez* MADELAINE.

POIRE DE MALTE. *Voyez* MALTE.

POIRE DU PAPE, autrement BRUTE BONNE, nom d'une *poire* qui vient ſur la fin d'Août. LA QUINTINIE la met parmi celles qui ne ſont que d'une bonté médiocre.

POIRE PENDAR, nom d'une eſpece

de *poire* qui eſt bonne à la fin de Septembre. A l'égard de ſa chair, de ſon goût, de ſon eau & de ſa figure, on la prendroit pour la caſſolerre; mais elle eſt un peu plus groſſe, & elle a le bois différent, auſſi-bien que le rems de ſa maturité.

POIRE SANS PEAU. Les *poires ſans peau* viennent au mois de Juillet. LA QUINTINIE.

POIRE DE VIGNE. *Voyez* VIGNE.

POIRE', boiſſon faite de jus de poire. Il en eſt de même de la façon du *poiré* que du *pommé*, l'un & l'autre portant le nom de cidre, & étant auſſi d'autant plus exquis, que les poires en ſont douces & mûres. Le *poiré* ne dure pas tant que le pommé, c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt pas aviſé juſques-ici d'en faire en ſi grande quantité, parce que le *poiré* n'eſt pas ſi agréable au goût, & qu'il porte à la tête.

POIREAU, ou PORREAU, plante potagere dont les feuilles ſont longues, larges, plates ou pliées en gouttiere, d'un verd pâle & d'un goût ſemblable à celui de l'oignon. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, groſſe comme le doigt, ferme, ſolide, portant en ſon ſommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant ſur le purpurin, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en maniere de cloche. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits preſque ronds, relevés de trois coins arrondis & diviſés en trois loges, remplies de quelques ſemences un peu longues. Sa racine eſt longue, cylindrique, compoſée de tuniques blanches, qui s'emboëtent les unes dans les autres, garnies par-deſſous de pluſieurs fibres.

Il y a deux eſpeces de *poireau*, le long & le court, qui ne different que par leur longueur. Comme le long fournit davantage par ſa longueur, c'eſt le plus cultivé. Mais le court réſiſte mieux aux gelées. Il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Ainſi on doit avoir du long juſqu'aux gelées, & du court pendant l'Hyver. On emploie cette plante dans les ſoupes, dans les purées de pois & dans les étuvées. Elle a de grandes propriétés en Médecine. Le *poireau* eſt apétitif, réſolutif & béchique; c'eſt un des plus ſouverains remedes dans la pleuréſie. Il eſt propre pour exciter le crachat, pour guérir la brûlure & pour aider à la ſuppuration, &c. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* croit que ces deux eſpeces proviennent du *poireau ſauvage* qu'on trouve communément dans les vignes, & que c'eſt la culture qui les a perfectionnées comme elles le ſont.

Le *poireau* ſe ſeme à la fin de Février ou au commencement de Mars en terre bien préparée, ſur planche & à plein champ. On les laiſſe croître ainſi, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés. Cela ſe fait ſur planches, & ſur des alignemens tirés au cordeau, éloignés chacun de quatre pouces. C'eſt à cette même diſtance qu'on doit planter les *poireaux*.

Tout le ſoin qu'ils exigent lorſqu'ils ſont plantés, eſt de les cerfouer de tems en tems, & de les arroſer pendant les plus grandes ſéchereſſes. On en conſerve pour l'Hyver dans la ſerre, ou bien on les arrache de leurs planches, pour les replanter tout proche les uns des autres en pépiniere, & on les couvre de grand fumier ſec. La graine de *poireau* ſe recueille au mois d'Août de ceux qu'on replante au mois de Mars, & qu'on a conſervés pour l'Hyver.

POIRE'E, plante potagere qui a les feuilles fort larges, & qui a une grande côte au milieu dont on fait des cardes. Les cardes de *poirée* ſont préférées par pluſieurs aux cardes d'artichaux. On l'appelle auſſi bette. Il y en a de deux eſpeces, la blanche & la rouge. *Voyez* BETTE & CARDES.

POIRIER, arbre qui porte des poi-

res. Le bois de *poirier* reçoit un beau poli, & on en fait des buffets, qu'on noircit comme de l'ébéne. Il y a de deux ſortes de *poiriers*, l'un eſt cultivé & l'autre ſauvage. Le *poirier* ſauvage eſt plus petit que le cultivé; ſes rameaux ſont garnis d'épines dures & piquantes.

Il y en a de pluſieurs ſortes. Il ſe met en buiſſon, en eſpalier & à plein vent. Il y a auſſi les demi-tiges de *poirier* qu'on met contre un mur. Le *poirier* ſe greffe ſur franc & ſur coignaſſier, ou ſur ſauvageon de bois. Il s'écuſſonne ſur les deux premiers ſujets après la Saint Jean, pour en faire des arbres nains; & ſur le dernier on le greffe en fente, pour en avoir en plein vent ou à haute tige, comme on voudra dire. Le *poirier* eſt ſujet à la taille, nous dirons comment elle ſe fait à l'article de la taille des fruits à noyau; & comme ſous le nom d'*arbre* on a compris le *poirier*, il faut voir ce qui en a été dit à ARBRES, tant pour ce qui regarde la maniere de les planter, que de la connoiſſance qu'on en doit avoir quand on les achete. La culture des *poiriers* eſt la même que celle des pommiers, il leur faut le même terroir; ils ſe multiplient de même. *Voyez* POMMIER.

Mais voici ce que BRADELEY dit au ſujet des *poiriers*; on doit faire cas de ſes remarques; perſonne parmi les Anglois n'a mieux écrit ſur le Jardinage. Il dit qu'il faut greffer les *poiriers* au mois de Mars, ou les enter en écuſſon vers la fin de Juin: pour cet effet on ſe ſert de deux ſortes d'arbres différens, ſçavoir des ſauvageons, ou des arbres venus de pépins, & ſouvent ceux que l'on tire de la racine des vieux arbres, & que l'on plante dans les pépinieres, ſont propres pour les *poiriers* à plein vent, parce qu'ils pouſſent en avant la greffe ou le bourgeon; & ont de la diſpoſition de devenir de grands arbres. Mais les coignaſſiers, ajoute-t-il, valent beaucoup mieux pour former des *poiriers nains*, & pour garnir des murailles ou eſpaliers bas, parce qu'ils empêchent la greffe ou le bourgeon de pouſſer beaucoup, & qu'ils donnent du fruit promptement & aſſez près de terre.

Le terrein où le *poirier* ſe plaît ſurtout, eſt une terre humide approchante de l'argille. Bien plus notre Auteur Anglois nous aſſure avoir vû cette eſpece d'arbre profiter beaucoup dans l'argille bleuë la plus compacte, que l'on regarde ordinairement en Angleterre comme le plus mauvais terrein, de ſorte que le *poirier*, ainſi que le pommier, ne ſe plaît pas dans ce que nous appellons terre fertile. Mais quand quelques arbres de cette eſpece ſemblent vouloir languir, il faut les rétablir en mettant à leurs racines de la charogne ou du ſang de quelque animal; car l'un & l'autre produiſent un effet ſurprenant ſur les arbres fruitiers de toutes eſpeces, & je crois qu'il en ſeroit de même ſur toutes les ſortes de végétables. On a éprouvé que les copeaux de corne, les morceaux de cuir, la laine, les entrailles d'oiſeaux, ou d'animaux mis aux pieds des racines des plantes y font un fort bon effet. Les animaux & les végétables, c'eſt ſa judicieuſe remarque, ſemblent avoir été faits pour l'entretien & la ſubſiſtance les uns des autres. Les plantes nourriſſent les animaux vivans, & les animaux morts nourriſſent les végétables.

Il avertit que les *poiriers* dans la taille, dont la méthode eſt la même que celle des pommiers, n'aiment point à ſentir la ſerpette, ſur-tout ceux qu'on a greffé ſur coignaſſiers. Lorſqu'on en coupe quelques groſſes branches, ſi cela eſt néceſſaire abſolument, il faut auſſitôt l'amputation enduire la coupe avec une compoſition de goudron, de réſine & de poix, pour empêcher les maladies que la bleſſure pourroit cauſer ſans cela aux arbres.

M. BRADELEY n'eſt point Amateur des *poiriers nains* dans un jardin, parce que leur forme eſt ordinairement trop gênée:

& trop reſſerrée, pour pouvoir donner beaucoup de bons fruits ; car il eſt preſqu'impoſſible d'avoir ces deux avantages en même tems : d'ailleurs ils occupent trop de place. Il dit avoir vû auprès de Londres une belle maiſon de campagne, dont les jardins étoient remplis de *poiriers nains*, qui quoique taillés avec aſſez de ſoin, ne produiſoient jamais une quantité raiſonnable de fruits. On en fit enſuite des eſpaliers, & il dit que depuis ce tems-là ils ont donné du fruit en abondance tous les Etés.

Il croit de plus que par cette diſpoſition on gagne au moins une acre de terre dans le jardin. Les *poiriers* que l'on plante contre des murailles doivent être à l'abri du côté du Levant, car quoique cette eſpece de fruit ſoit bonne & dure, les bouffées de vent d'Orient, dit BRADELEY, qui ſoufflent deſſus pendant le Printems, en épaiſſiſſent la peau, & rempliſſent le fruit de nœuds auſſi durs que la pierre.

Les eſpaliers deſtinés pour les *poiriers* & les pommiers, doivent avoir environ ſix pieds de haut, afin qu'il y ait aſſez de place pour étaler les branches à fruit. Il fait obſerver que les poires d'Eté, c'eſt-à-dire, celles dont le fruit mûrit ſur les arbres, ſont les plus propres pour les eſpaliers, parce que leur fruit croît ordinairement aſſez près de la racine, ce qui arrive rarement & preſque jamais aux fruits d'Hyver. Ainſi il ne ſeroit pas à propos de planter le bon chrétien d'Hyver, ou autres eſpeces dures ſemblables, en paliſſades, à moins qu'elles n'euſſent environ dix ou douze pieds de haut.

Le même Auteur parle d'une méthode inventée par un de ſes amis, pour tranſplanter les grands arbres fruitiers des vergers. Cet ami, avoit, dit-il, depuis vingt ans un verger rempli de pommiers & de *poiriers*. Ces arbres étoient en bon état, & produiſoient du fruit en abondance. Il fut obligé d'aller demeurer dans une autre maiſon de campagne à environ un mille de ce verger, & voulut eſſayer d'emporter avec lui ſes arbres fruitiers. Pour cet effet il fit faire au mois de Novembre des tranchées autour de leurs racines, & dans ſon nouveau jardin des trous aſſez grands pour y recevoir chaque arbre qu'il y vouloit tranſporter avec la motte de terre. Auſſitôt que les gelées commencerent à être aſſez fortes pour ſon deſſein, & qu'ils eurent durci la terre autour des racines, il fit lever les arbres avec des leviers, ſans en rompre la motte, & les fit conduire ſur des traîneaux à lendroit de ſon nouveau jardin qui leur étoit deſtiné, où il les laiſſa dans l'état qu'ils avoient été apportés, ſans mettre de nouvelle terre autour des racines juſqu'au dégel. Pour-lors il termina ſon ouvrage pour faire remplir les tranchées de nouvelles terres, qu'il y affaiſſa beaucoup.

Un mois après les avoir ainſi plantés, il fit rogner prudemment un bon tiers de leurs branches pour décharger les arbres, à peu près à proportion de la quantité de racines qu'ils avoient perdues, & l'Eté ſuivant il en recueillit du fruit paſſablement. Voilà juſqu'où les Anglois pouſſent de nos jours l'induſtrie du Jardinage. J'avouë que de pareilles épreuves ne nous ſont pas inconnuës, mais je doute ſi on les pouſſe ſi loin, & ſi on les réitere ſouvent. Je crois qu'il n'appartient qu'aux Anglois de faire quand il leur plaît de leurs arbres fruitiers, faits pour reſter en place, des arbres pour ainſi dire *ambulans*.

M. BRADELEY, ce génie inventif, enſeigne encore une méthode de tranſplanter les jeunes arbres dans le milieu de l'Eté, qui n'eſt pas moins utile que la précédente. Il dit ne l'avoir pas eſſayé, mais il croit qu'elle réuſſiroit fort bien. C'eſt de tranſplanter, comme il l'a vu faire à un Curieux de Kenſington, pluſieurs eſpeces d'arbres toujours verds. Ceux qu'il a vu ſont encore exiſtans, & en bien meilleur état que d'autres qui

ont été tranſplantés dans l'Automne. Comme la ſeve de tous les arbres eſt dans l'inaction vers le milieu de l'Eté, il conçoit qu'on peut alors les tranſplanter avec autant d'apparence de réuſſite, qu'il eſt poſſible de les remuer dans la ſaiſon où on fait ordinairement cet ouvrage; car ils ont alors plus de tems pour ſe fortifier avant l'Hyver, que ceux que l'on plante dans l'Automne, & ſont inconteſtablement mieux préparés à pouſſer de fortes tiges, que ceux que l'on plante au Printems. Mais les arbres qui perdent leurs feuilles, réuſſiront-ils auſſi-bien par cette méthode, que les arbres toujours verds? C'eſt, ſelon l'Auteur Anglois, ce qu'il faudroit eſſayer.

POIS, ſorte de légume qui pouſſe des tiges longues, creuſes, fragiles, qui tombent ſur terre ſi on ne les ſoutient par des échalas. Elles ſont accompagnées de feuilles oblongues, diſpoſées en colles; mais les autres feuilles viennent comme par paires ſur des côtes terminées par des mains. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches, marquées d'une tache purpurine. Il leur ſuccede des gouſſes longues, cylindriques, compoſées de deux coſſes qui renferment quelques ſemences preſque rondes, vertes; mais en ſéchant elles deviennent anguleuſes, blanches ou jaunâtres. Ses racines ſont petites.

Il y a des *pois* de pluſieurs eſpeces qui ſe réduiſent à trois principales. Les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement, & en ſéchant ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres. Ils ſuccedent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine, & ſont renfermés dans de longues gouſſes. Les deuxiémes ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche de rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes. Les troiſiémes ſont blancs, petits, & renfermés dans de petites gouſſes. Les *pois* de la premiere & de la troiſiéme viennent dans les champs, & ceux de la deuxiéme ne ſe cultivent que dans les jardins.

Les *pois* demandent une terre graſſe & un peu ſéche. On ne peut la labourer qu'une fois, mais il eſt bon qu'elle ait été amendée de bon fumier de mouton, de vache & de cochon, conſommés enſemble. On y ſeme les *pois* vers le huit ou dix Mars. Les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foiſonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs; car le froid leur eſt mortel, & il leur faut toujours un plein Soleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les ſemer, pour qu'ils germent plus vîte, & il faut les ſemer à claire voie, c'eſt-à-dire, en mettre peu, & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent plus qu'aucune autre légume. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer dès qu'ils commencent à s'élever de terre, afin que s'attachant aux différentes branches des rames, ils s'étendent & mûriſſent davantage; mais cela ne ſe pratique guéres quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames.

Il y a des Laboureurs, qui pour donner un peu d'appui à leurs *pois*, ſement de l'avoine parmi. Elle les ſoutient dans les commencemens, & leur aide à monter. On les recueille à meſure qu'ils mûriſſent, & quand le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui ſont mûrs, autrement ils ſe déſécheroient trop, & il s'en perdroit une partie. Les *pois* ſont fort ſujets aux vers, c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux *pois*; mais ceux qui en ſont attaqués, s'ils ne ſont pas bons à manger, ſont eſtimés les meilleurs pour la ſemaille.

Si l'on veut conſulter l'*Ecole du Po-*

ſager, au lieu de trois eſpeces dont nous venons de parler, on en trouvera huit, ſans parler des *pois Baron*, *Dominé* & *Michaux*; trois eſpeces ainſi nommées du nom des Payſans qui les ont découvertes de nos jours, qui ſont les plus hâtives, & auxquelles ſuccedent le *pois Lorrain* & le *pois Suiſſe*. Les huit autres eſpeces ſont la *commune*, le *pois Normand*, le *quarré blanc* & le *verd*, le *cul noir*, le *pois verd d'Angleterre*, la *longue coſſe* & le *pois ſans parchemin*.

Dans les petits jardins on ſe contente de ſemer des *pois* hâtifs; dans les grands jardins on en ſeme des quarrés entiers, pour fournir toute l'année aux beſoins des cuiſines. Les *pois michaux* ſont les premiers qui paroiſſent, & qu'on achete ſi cher le lirron. Il eſt gros, fort tendre & ſucré quaud il eſt mangé en verd; il n'eſt pas d'un bon tapport. On le ſeme en Novembre & Décembre aux côtieres du Midi ou du Levant, à portée de profiter des rayons du Soleil, & à l'abri du mauvais vent. La culture de ce *pois* demande de grandes attentions. L'*Ecole du Potager* en donne le détail, j'y renvoie.

Le *pois Dominé* ſuccede au *pois Michaux*, & eſt d'un meilleur rapport. Le grain en eſt blanc, rond, d'une bonne groſſeur. On le ſeme en tout tems; le Printems eſt la ſaiſon la plus favorable.

Le *pois Baron* a le grain petit; il eſt ſans ſucre & ſans fineſſe, & a beaucoup perdu de ſon mérite depuis la découverte des précédens, dit notre Auteur.

Le *pois Lorrain* ſuccede aux précédens; il eſt gros & ſucré, réuſſit dans le Printems & dans les autres ſaiſons. La nuile s'y attache, & la fleur périt.

Le *pois Suiſſe*, ou la groſſe coſſe hâtive réſiſte aux mauvais tems. On le ſeme dans les Avents, & il s'éleve également dans les jardins & dans les campagnes. Sa forme eſt ronde & unie, ſa couleur d'un petit jaune verdâtre, & d'une bonne groſſeur. Son grain eſt fort tendre en verd, & en ſec on n'en fait pas d'uſage.

Le *pois commun* eſt auſſi hâtif que le précédent, & d'un même rapport. Il demande comme lui une bonne terre.

Le *quarré blanc*, qui vient après le précédent, eſt le plus tendre, le plus moelleux, le mieux nourri & le plus gros de tous les *pois*. Sa couleur eſt blanche, ſa forme plus quarrée que ronde. Il s'éleve fort haut, mais ne fournit pas beaucoup. On n'en laiſſe ſécher que pour la ſemence.

Le *cul noir* eſt de deux eſpeces, l'un rond & l'autre quarré. Tous deux ont le germe noir, d'où ils tirent leur nom. Le quarré eſt le plus eſtimé, c'eſt celui qui ſert pendant le Carême pour les purées. Le *quarré verd* diffère du *quarré blanc* par ſa couleur extérieure qui eſt verte. S'il n'eſt pas ſi délicat ni ſi moëlleux en verd, il eſt en récompenſe fort utile en ſec pour les purées.

Le *pois Normand* qui eſt quarré, d'un verd blanchâtre & fort gros, tendre, moëlleux, eſt bon en verd & en ſec, & rend plus en purée qu'aucune autre eſpece.

La *longue coſſe* eſt de forme ronde, blanc, nni & clair, d'une groſſeur médiocre, fruite beaucoup & promptement. C'eſt de toutes les eſpeces celui qui rend le plus, & qui réuſſit mieux pour l'arriere ſaiſon; il ne nuile, ni ſe boucle.

Le *pois verd d'Angleterre* n'eſt pas encore bien connu. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit en avoir ſemé l'année derniere (1749.) en trois ou quatre ſaiſons, & qu'il a toujours bien réuſſi. Je ne ſçais ſi ce n'eſt pas l'eſpece que Bradeley appelle *hotspurs*, nous en parlerons plus bas.

Le *pois ſans parchemin*, appellé dans quelques Provinces le *pois gourmand*, n'eſt preſque pas connu à Paris; il ſe mange avec

avec ſa coſſe, comme les haricots verds. Son goût eſt ſucré & fin.

Le *pois Michaux* ſe ſeme à la mi-Novembre dans les terres franches, & au commencement de Décembre dans les terres légéres & un peu épais, parce que l'Hyver en fait toujours périr.

Le *Dominé* ſe ſeme en tout tems; on le ſeme plus clair aprés l'Hyver.

Le *pois Baron* dans le même tems.

Le *pois Lorrain* ſe ſeme au Printems, du moins il réuſſit mieux.

Le *pois Suiſſe* ſe ſeme dès les Avents.

Le *commun* dans le même tems que le précédent.

Le *quarré blanc* ſe ſeme à la fin de Mars, & il eſt bon en Juillet.

Le *cul noir* commence à être ſemé à la fin d'Avril juſqu'au commencement de Juin, plutôt ou plus tard les brouillards s'y attachent & les font nuiller.

Le *quarré verd* ſe ſeme dans le même tems que le précédent, dans une terre un peu uſée.

Le *pois Normand* ſe ſeme depuis la fin de Mars juſqu'à la Saint Jean.

La *longue coſſe* ſe ſeme depuis la mi-Avril juſqu'au commencement de Juillet.

J'ai dit que le *pois verd d'Angleterre* ſe ſeme en toutes les ſaiſons.

Le *pois ſans parchemin* ſe ſeme dans le commencement du Printems.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* parle encore de cinq autres eſpeces de *pois*, & laiſſe dans l'oubli une infinité d'autres, qu'il dit en être dégénérées.

La premiere de ces cinq eſpeces a la fleur blanche, & s'éleve de cinq à ſix pieds.

La ſeconde a la fleur rouge, & s'éleve à ſept ou huit pieds.

La troiſiéme a la fleur blanche, & s'éleve à même hauteur.

La quatriéme a la fleur blanche, & ne s'éleve qu'à trois ou quatre pieds.

La cinquiéme eſt le *pois nain ſans parchemin*, qui forme une petite touffe arrondie & baſſe. Voyez-en la culture dans l'*Ecole du Potager*, *pag.* 456. *tom.* 2.

Outre ces quatorze eſpeces de *pois*, l'Auteur parle du *charantonneau*, comme d'un *pois* qui a perdu ſa réputation; du *petit pois nain à bouquet*, qui ne vaut gueres mieux que le précédent; du *grand pois à bouquet*, qui eſt du même ordre; le *pois à couronne*, le *pois cornu*, le *pois gris*, le *groſſet* & autres, & enfin le *quarantain* qu'on cultive dans les Provinces voiſines du Rhône, comme bon & hâtif.

De ces *pois* de rebut, il paſſe aux *pois de fantaiſie*; il donne le premier rang au *pois chiche*, fort eſtimé dans le Languedoc & en Italie. On n'en fait aucun cas à Paris, il y vient cependant auſſi-bien & auſſi bon que dans les Pays chauds. Il y en a de deux eſpeces, l'une blanche & groſſe à fleur blanche; l'autre rougeâtre & plus petite à fleur rouge. Cette derniere eſt eſtimée pour la Pharmacie, & l'autre vaut mieux pour l'uſage de la vie. En Italie & dans les Provinces Méridionales de la France, on ne conſomme preſque que de celle-là. Il y en a une troiſiéme eſpece qui eſt noire, dont il avouë ne pas connoître les propriétés. Ces *pois chiches* ſe ſement en Mars ou en Avril.

Le *pois de tous les mois* eſt encore un *pois* de fantaiſie, qui n'a de mérite que de fleurir quatre ou cinq mois de ſuite, & de donner du fruit en même tems; mais qui ne vaut rien. Ce n'eſt pas le *pois éternel* de BRADELEY, dont nous parlerons plus bas. Le *pois lupin* eſt un autre *pois de fantaiſie*, qu'on ne cultive que pour la Médecine. Nous en avons parlé au mot LUPIN.

Voilà une *Nomenclature exacte* de toutes les eſpeces de *pois* dont on trouve la deſcription & la culture dans l'*Ecole du Potager*. C'eſt aſſez pour nous de les indiquer, & d'en faire connoître les noms à bien des Jardiniers, qui peut-

être auront encore aſſez de peine d'en diſtinguer toutes les différentes eſpeces. Si nous n'avons parlé d'après d'autres Auteurs que des trois eſpeces de *pois* les plus généralement cultivées dans le Royaume, & même aux environs de Paris, nous avons eu les mêmes raiſons que BRADELEY, qui de toutes les eſpeces de *pois* qu'il connoît, & qu'on cultive en Angleterre, ne parle que des *hotspurs* pour la ſemaille de l'Hyver, des *nains* & des *pois de roncereau*, ou de l'*Amiral Hollandois*, pour être ſemés au Printems.

Ces eſpeces peuvent ſuffire, dit-il, dans tous les jardins, ſans s'y embarraſſer de cinquante autres eſpeces dont j'ai entendu parler, & qui approchent ſi fort de celles-ci, qu'on ne peut preſqu'y remarquer de différence que dans leurs noms. J'ai été ſouvent ſurpris, continuë-t-il, de l'indiſcrétion de certaines gens, qui prennent plaiſir à donner aux plantes des noms ſinguliers, & qui ſe font un point capital de multiplier les eſpeces ſans aucune raiſon, comme ſi un fruit devoit en être meilleur pour avoir un nom extraordinaire, ou que les ouvrages de la nature ne fuſſent pas déja aſſez nombreux pour exercer notre contemplation. Nous ſommes bien éloignés d'appliquer cette réflexion de M. BRADELEY à l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, nous ſçavons qu'il n'eſt point l'inventeur des noms des différentes eſpeces de *pois* dont il fait mention; mais il avouera que la différence eſt ſi petite entre pluſieurs, que ce n'étoit pas la peine de leur donner des noms particuliers qui les diſtinguent.

Paſſons à la culture des *pois* ſelon BRADELEY. Outre ce que nous avons dit, il y a encore à profiter des lumieres de ce ſçavant Anglois ſur ce légume; & de ce qu'il a écrit pour l'Angleterre, nous pouvons également faire uſage pour notre climat.

Il dit qu'un bon Jardinier, qui a ſuffiſamment du terrein, doit ſemer tous les ans des *pois* à pluſieurs repriſes de maniere à pouvoir en fournir la table pendant tout l'Eté. Il eſt tems, ajoute-t-il, au mois de Novembre & de Décembre de ſemer la premiere récolte; car ſi on s'y prenoit plutôt, les plantes riſqueroient d'être endommagées par les gelées.

Les *hotspurs* ſont les *pois* que les Anglois ſement dans cette ſaiſon par touffes, à deux pieds de diſtance les uns des autres, & rangées par lignes qui regnent du Septentrion au Midi. Quand ils ont pouſſé d'environ ſix pouces de hauteur, il faut élever la terre de quatre pouces de chaque côté des lignes, pour défendre les touffes des bouffées qui accompagnent les vents d'Orient.

Ils ſement en Février une ſeconde récolte de *pois*, & une troiſiéme dans le mois de Mars. Au commencement d'Avril ils préparent la terre pour avoir des *pois nains*, ſur-tout de l'eſpece la plus courte, qui vient rarement de plus d'un demi-pied de haut, & qui ne couvre pas plus de ſix ou ſept pouces de terrein en quarré. Malgré la petiteſſe de cette plante, elle donne preſque autant de *pois* en Angleterre, dit BRADELEY, que les plus grandes eſpeces, & leur goût le diſpute à tous les autres. Les Jardiniers Anglois ſement ces *pois* à quatre ou cinq pouces de diſtance, & en lignes éloignées d'environ dix-huit pouces les unes des autres, quand ils les deſtinent pour l'uſage de la table; mais quand ils les plantent pour en avoir de la graine, les lignes ne doivent pas être éloignées de plus d'un pied, parce qu'on n'a pas beſoin de paſſer entre les rangées, juſqu'à ce que les *pois* ſoient aſſez mûrs pour être arrachés.

Outre cette petite eſpece, ils ont encore une autre eſpece de *pois nain* qui monte d'environ un pied, & qui rapporte beaucoup de fruits de fort bon goût. Cette eſpece eſt ſemée plus druë

que la premiere, parce qu'elle pouſſe ſes branches plus droites. On met deux pieds de diſtance entre les rangées. On les ſeme au mois d'Avril, en Mai ou en Juin, auſſi-bien que les précédens, pour en avoir qui ſe ſuccedent les uns aux autres. BRADELEY dit avoir ſemé la plus petite eſpece en bordures, qui lui a produit une grande quantité de bois. Si on veut avoir des *pois* en Hyver, il croit que cette eſpece eſt la meilleure pour mettre ſur des couches, parce qu'elle occupe peu d'eſpace, & qu'elle produit du fruit abondamment; & il eſt aſſuré qu'une couche de cette eſpece donneroit autant de *pois* que trois autres couches ſemblables, couvertes des eſpeces communes.

Pour cet effet il dit de les ſemer ſur une couche rempérée, à environ cinq pouces de diſtance, dès la premiere ſemaine de Septembre. La fin d'Avril ou le commencement de Mai, eſt la ſaiſon favorable pour ſemer le *roucereau*, que les Anglois appellent auſſi l'Amiral Hollandois. C'eſt la plus rempante de toutes les eſpeces de *pois*; elle occupe plus de place que les autres. Ils la ſement à deux ou trois pouces de diſtance dans les rangées, qu'on place à environ dix-huit pouces l'un de l'autre, après quoi on laiſſe une eſpace de deux pieds & demi pour une allée, afin de pouvoir paſſer lorſque les *pois* ſont prêts à cueillir. Après avoir pratiqué ce paſſage, on plante deux autres lignes à dix-huit pouces de diſtance, enſuite ils laiſſent deux pieds & demi de largeur pour un ſentier, & ils continuent de même juſqu'à ce que toute la piece de terre ſoit ſemée. Quand les *pois* ont environ ſix pouces de hauteur, ils les chauſſent comme les autres, & ils mettent une rangée de bâtons ou rames de ſix pieds de haut entre chaque double rang de *pois*, auxquels les plantes s'attachent & rapportent abondamment; ce qu'elles ne feroient jamais, ſi on les tenoit trop ſerrés, ou qu'on ne les ramât pas. Voilà, à la maniere des Anglois, comme ſe cultivent les *pois*.

Pour finir l'article des *pois*, ſur leſquels on peut conſulter, comme nous l'avons dit, l'*Ecole du Potager*, comme étant l'ouvrage le plus moderne ſur le Jardinage, nous dirons que les *pois* dont on fait un ſi grand uſage en cuiſine pendant preſque toute l'année, ſont laxatifs. Ils adouciſſent les âcretés de la poitrine, ils appaiſent la toux; mais ils ſont venteux, indigeſtes & chargent fort l'eſtomac.

POIS CHICHE, nous n'en avons dit qu'un mot plus haut: c'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs riges veluës, dures & rameuſes. Ses feuilles ſont petites, veluës, denrelées en leurs bords, rangées par paires ſur une côte. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches ou d'un rouge qui tire ſur le purpurin. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des gouſſes courtes, qui reſſemblent à des veſſies, & qui contiennent quelques *pois* gros comme les *pois* communs, ayant en quelque maniere la forme de la tête de belier. La couleur de ces *pois* eſt blanche, ou rouge, ou noire. Les *pois chiches* ſont apéritifs, propres pour le calcul & pour la jauniſſe. Les rouges ſont préférés en Médecine aux autres. *Voyez* l'*Ecole du Potager* ci-deſſus cité.

POIS ETERNELS, cette plante dit BRADELEY, eſt vivace, & peut fort bien trouver ſa place parmi les plus grandes plantes. On la multiplie de graine, que l'on ſeme au mois de Mars; mais elle ne fleurit que la ſeconde année. Ses fleurs qui ſont de la couleur des fleurs de pêchers, durent près de deux mois.

Le Docteur GREW nous apprend, ajoute BRADELEY, que les fleurs de cette plante trempées quelque tems dans de l'eſprit de vin, produiſent une belle couleur bleuë liquide, égale à l'outremer.

La plante ſouffre difficilement d'être tranſplantée, à moins qu'on ne prenne bien des précautions pour la mettre en terre ſur le champ. La ſaiſon la plus commode pour cela eſt le mois de Mars, ou auſſi-tôt que ſa plante eſt deſſéchée. Comme ſa racine reſſemble à celle des carotes, elle ſe plaît dans un terrein ſabloneux, & doit être plantée auprès d'un arbre, ou de quelque haie, pour lui ſervir de ſoutien. Elle croît de la hauteur de huit pieds, pourvu qu'elle ſoit attachée à une rame.

CHOMEL appelle cette plante *pois perpétuels.*

POIS AILE'S, c'eſt une plante annuelle, dit BRADELEY, dont la graine ſe ſeme par rangées, en bordures. Ils portent à ſix pouces de hauteur de belles fleurs cramoiſies en Mai & Juin.

POIVRE LONG, arbuſte qui s'éleve à quinze ou dix-huit pouces, dont la tige eſt branchuë & noüeuſe. Les feuilles oblongues, poiuruës & liſſes, d'un beau verd luſtré. Les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles par petits bouquets; elles ſont de couleur blanche, formées en étoiles, & portées ſur un petit calice qui ſe change en un fruit de forme différente, ſuivant l'eſpece: car l'une a le fruit allongé, un peu recourbé, & diſpoſé en forme de cornet; l'autre l'a court & pointu à ſon extrémité; la troiſiéme l'a rond. Pour l'arbuſte, il eſt le même dans toutes les trois eſpeces. Quant au fruit, il eſt d'abord verd; en mûriſſant il eſt d'un rouge vif & brillant, & approche du corail. Sa graine eſt ronde, plate, de moyenne grandeur & de couleur rouſſe.

Cette plante ſe cultive aux Indes, en Eſpagne, en Italie, dans la Provence, en Languedoc, en Flandre même, & nous en voyons en France dans les jardins des Curieux, plus pour le plaiſir des yeux, que pour l'utilité. Cependant le fruit ſe confit au ſucre quand il eſt verd, & on le mêle avec les cornichons confits: il s'accommode de même, c'eſt-à-dire, au ſel & au vinaigre. J'ai vu des jeunes gens dans le Languedoc le manger crud, quoique d'un goût âcre & piquant.

La plante vient auſſi-bien dans ce climat que dans les pays chauds. On en ſeme la graine ſur une couche au mois de Mars, & on la replante au mois de Mai, ſoit en planche en diſtance d'un pied, ſoit dans des pots. Elle demande une bonne terre, humide, un peu ombragée; car le Soleil lui eſt préjudiciable. On l'arroſe quand il eſt néceſſaire. Son fruit ſe coupe, ſoit verd, ou ſec; & la graine ſe peut conſerver bonne pendant pluſieurs années.

POIX; c'eſt un ſuc ou gomme qui ſe tire des bois gras, comme pins ou ſapins, qui ſervent de flambeaux pour s'éclairer la nuit dans les pays de montagnes.

POIX DE BOURGOGNE, eſt une *poix* blanche qui vient de certains arbres réſineux croiſſans dans la Franche-Comté vers le mont Jura. Elle eſt extrêmement tenace; c'eſt pourquoi on l'emploie à faire des emplâtres deſſicatifs.

POLIMIR, terme de Fleuriſte, œillet violet-brun, ſur un beau blanc. Il ne céderoit point en beauté au *primo*, s'il avoit d'auſſi gros panaches, & il ſeroit même plus beau, parce qu'il eſt plus large & plus garni de feuilles que le *primo*. Sa fleur ſort en forme de dôme, mais elle prend fort peu de panaches; c'eſt la fleur la plus ronde qu'il y ait. Sa plante eſt délicate, quoique ſon verd ſoit vigoureux. Le puceron l'attaque, & ſes marcotes languiſſent le plus ſouvent. Etant ſujet à la pourriture, il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons, quoiqu'il ne ſoit point ſujet à caſſer. MORIN.

POLIUM, plante haute d'environ un demi-pied, jettant beaucoup de tiges

grêles, rondes, dures, ligneuſes. Ses feuilles ſont petites, oblongues, épaiſſes, crenelées, cotonneuſes. Ses fleurs ſont en gueules, petites, ramaſſées un grand nombre enſemble en maniere de tête, de couleur jaune comme l'or, d'une odeur fort aromatique. Ses ſemences ſont menuës, preſque rondes, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. On ſe ſert en Médecine des ſommités fleuries du *polium*. Elles ſont céphaliques, propres pour exciter les urines & les mois aux femmes, & pour réſiſter à la corruption.

POLYANTHE, fleur. Les Jardiniers, dit BRADELEY, comprennent dans la claſſe des *polyanthes*, quoique ſans fondement, la *primevere* & la *primerole*, qui ne produit qu'une ſeule fleur ſur une tige, au lieu que la *polyanthe*, ſuivant l'idée que ſon nom préſente, porte pluſieurs fleurs ſur la même tige. Dans une *Nomenclature de Botanique*, que notre Auteur promet de donner (peut-être l'a-t-il déja fait), il compte levet bien des difficultés ſur des noms donnés mal-à-propos à de certaines plantes. Il n'y a point d'Ouvrage plus néceſſaire. En attendant, il conſerve aux plantes les noms ſous leſquels elles ſont connuës des Jardiniers.

Ils diviſent ordinairement, dit-il, la *polyanthe* en deux eſpeces; ſçavoir, la *primerole* & la *primevere*. On la diſtingue encore par les noms de double, ſimple, *hoſe in hoſe*, pantalons & plumes. Les ſimples ſont blanches, jaunes, rouges, pourpres, quelquefois violettes, & quelquefois diverſifiées. Il ne connoît que quatre eſpeces de *polyanthes doubles*, qui ſont la *primevere double*, la *primevere double papier blanc*, la *primevere rouge double*, & la *primerole double*, dont les fleurs ſont bien garnies de pétales.

L'eſpece, qu'il appelle *hoſe in hoſe*, a les fleurs entrelaſſées les unes dans les autres & ſans calices. Les *pantalons* ont des feuilles vertes autour des fleurs, & qui ſont quelquefois tachetées des mêmes couleurs que les fleurs qu'elles entourent. Les *plumes*, qui d'abord ſemblent deſtinées à former les fleurs qu'il appelle *hoſe in hoſe*, ont les fleurs tellement fenduës & roulées qu'elles reſſemblent aſſez à des barbes de plumes.

Il y en a pluſieurs eſpeces que l'on multiplie tous les jours par le moyen de la graine. Les Curieux les ſement au mois de Février dans uu endroit préparé avec de la terre qu'on a tirée des ſaules pourris, en arroſant ſouvent le terrein nouvellement ſemé, & le tenant à l'ombre pendant tout le mois d'Avril & de Mai, juſqu'à ce que les jeunes plantes ſoient levées.

Les plantes, ainſi produites de graine, ſeront en état d'être tranſplantées dans des carreaux dans les mois de Juillet ou d'Août ſuivant. Le terrein doit être un peu ſerré & expoſé au Soleil du matin, au moyen de quoi elles fleuriront en Mars ou Avril.

Ces plantes peuvent auſſi être multipliées en diviſant leurs racines au mois d'Août, qui eſt une ſaiſon beaucoup plus favorable pour cela que le Printems, quoique la même opération ſe puiſſe faire, même lorſqu'elles ſont en fleurs.

L'Auteur a remarqué que les *polyanthes* qu'il a cultivées commencent à perdre de la beauté de leurs couleurs, quand il les a laiſſées deux ans ſans diviſer leurs racines, & que même ils dégénerent; de ſorte qu'il conſeille à tous ceux qui veulent avoir de ces plantes en bon état de les ſemer tous les ans & de les tranſplanter ſouvent.

Les *primeveres* fleuriſſent fort près de terre, & les *primeroles* à ſix pouces de hauteur. Ces deux eſpeces doivent être plantées ſur les bordures des plate-bandes & proche de la maiſon, à cauſe de leur odeur agréable.

Mais pour ſortir un peu du jardin, il conſeille à ſes Lecteurs de planter quelques-unes des eſpeces communes, qui

Digitized by Google

croiſſent dans les bois, dans les endroits les plus champêtres qui ſoient autour de la maiſon ; car il penſe que rien n'eſt plus agréable que de voir un grand nombre de ces fleurs entremêlées de violettes qui croiſſent le long des haies, des avenuës d'arbres & dans les boſquets. *Voyez* PRIMEVERE.

POLYGALA, plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges à la hauteur de preſque un demi-pied, revêtuës de petites feuilles, rangées alternativement. Les unes oblongues & pointuës ; les autres arrondies. Ses fleurs ſont petites, diſpoſées en maniere d'épi, de couleur bleuë & violette ou purpurine, ou rouge, rarement blanche. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé dans le fond, & découpé par le haut en deux lévres. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit ou bourſe applatie, diviſée en deux loges remplies de ſemences oblongues. Sa racine eſt menuë, dure, ligneuſe. Un verre de vin, dans lequel on fait infuſer une poignée de cette plante, purge fort doucement, & ſans aucun accident fâcheux.

POLYPE'TALE, terme de Botanique, fleur qui a pluſieurs pétales ou feuilles. Les fleurs compoſées, c'eſt-à-dire, qui ont pour envelopes des *pétales*, ſont ou d'une ou de pluſieurs piéces, ce qui les a fait appeller *monopétales* ou *polypétales*. Il y a des *polypétales* régulieres & des *polypétales* irrégulieres. Parmi les *polypétales*, les régulieres ſont où à deux piéces, comme le circea, ou à quatre, comme dans le gitoflier ; diſpoſition qui leur a fait donner le nom de fleurs en croix, où ces piéces y ſont au nombre de cinq, comme dans le fenoüil, claſſe qui porte le nom d'ombellifere, où elles ſont à ſix piéces, comme dans le lis blanc ; ce qui a donné lieu d'appeller fleurs en lis celles de cette claſſe. De quelque quantité égale ou inégale qu'elles puiſſent ſurpaſſer celles de ſix piéces, elles forment une autre claſſe de fleurs *polypétales* ou fleurs en roſe, dans laquelle ſe rangent toutes celles qui, quoique du nombre de trois, quatre, cinq & ſix piéces, diffèrent néanmoins tellement par leurs fruits, de celles de ces claſſes ſupérieures, qu'on a été obligé de les en ſéparer : telle eſt la fleur du plantin d'eau, qui, nonobſtant qu'elle ſoit a trois piéces ſeulement, par le rapport néanmoins de ſa ſemence avec celle des renoncules, ſe range dans cette derniere claſſe : telle eſt la fleur de la tormentille, qui, quoiqu'elle ſoit à quatre piéces, ne peut, à cauſe de ſon fruit différent des ſiliques & ſilicules des fleurs en croix, être placée parmi elles. Tel eſt l'œiller, qui, quoiqu'a cinq piéces, ſe met cependant hors de la claſſe des ombelliferes, parce que ſon fruit ne ſe diviſe pas en deux parties : telle eſt la fleur de quelques renoncules, de la joubarbe & des anémones, qui, quoiqu'à ſix pétales, ne donnent jamais des fruits diviſés en trois loges, comme ceux des fleurs en lis, & ne peut par conſéquent appartenir à cette claſſe.

Les *polypétales* irrégulieres ſont ainſi appellées à cauſe de la figure & de la diſpoſition bizarre de leurs pétales, en quelques nombres qu'ils puiſſent être, telles que celles de deux pieces reſſemblant à deux mufles, comme dans la fumeterre ; ou celles de cinq pieces reſſemblant à des papillons, communes à toutes les plantes légumineuſes. Jussieu.

POLYPHILE, terme de Fleuriſte, œillet incarnat. Le *polyphile* eſt de couleur de feu, ſur un grand blanc. Ses panaches ſont fort détachés. Il eſt particulier en ce que toutes ſes fleurs paroiſſent en même tems, & que la derniere eſt auſſi large que la premiere. Il faut le laiſſer fleurir au Soleil. Il graine, mais ſa plante eſt difficile à conſerver, étant ſujette au blanc & à la pourriture. Morin.

POLYPODE, plante dont il y a

pluſieurs eſpeces. Celles qu'on appelle *polypode commun* a les feuilles ſemblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément juſques vers la côte, en parties étroites & longues. Ses fruits naiſſent ſur le dos des feuilles. Sa racine eſt longue, groſſe comme le doigt d'un enfant, rempante, relevée de pluſieurs tubercules, de couleur obſcure en dehors & poiracée en dedans. Cette plante croît ſur les troncs des vieux arbres, & ſur les vieilles murailles. La racine de *polypode* eſt en uſage en Médecine. Elle eſt laxative, propre pour emporter les obſtructions des viſceres, pour le ſcorbut & pour l'affection hypocondriaque.

POLYTRIC, plante. Celle qu'on appelle *polytric commun* a ſes feuilles compoſées de quelques autres feuilles fort petites, preſque rondes, légérement crenelées, diſpoſées ſur une côte ronde, menuë, noirâtre, fragile. Ses fruits naiſſent ſur le dos des feuilles; ils ſont menus comme de la ponſſiere. Cette plante eſt un des cinq capillaires ordinaires. Elle eſt apéritive, adouciſſante, pectorale. Il y a d'autres eſpeces de *polytric*.

POMME, fruit très-connu, rond, & à pépin, qui vient en Eté & en Automne, bon à manger & à faire du cidre. Il y a d'ordinaire dans les pommes quinze groſſes fibres, dont dix ſont diſtribuées dans toute l'étenduë de la pulpe, & enfin s'accrochent & ſe joignent enſemble vers le nombril ou œil de la *pomme*, & les cinq autres paſſent en lignes droites du pédicule ou de la queuë juſqu'à cet œil, où elles ſe mêlent & s'uniſſent avec les dix premieres. Celles-ci ſont principalement deſtinées à nourrir les pépins ou la graine.

Il y a un très-grand nombre d'eſpeces de *pommes*. Les *paſſe-pommes* ſont les premieres de l'année, dont il y en a de blanches & de rouges. Il y en a auſſi de tardives qui viennent en Automne.

Les meilleures eſpeces qui méritent l'attention d'un Curieux en fait du fruit ſe trouvent dans LIGER, CHOMEL & LA QUINTINIE. Nous parlerons de quelques-unes à l'article POMMIER. La *pomme* eſt un fruit bon à manger. Il eſt pectoral; il appaiſe la ſoif & la toux; il lâche le ventre, & vaut mieux cuit que crud, parce qu'il eſt plus aiſé à digérer.

POMME, ſe dit auſſi de pluſieurs autres fruits qui ont de la rondeur ou quelque figure approchante. On dit une *pomme* d'orange, de grenade. Une *pomme* de pin, de coin. Une *pomme* de chou dont toutes les feuilles s'entortillent en rond.

POMME, ſe dit encore des ouvrages de Jardinage taillés en rond; tels que ſont les *pommes* de buis, & de pluſieurs autres arbuſtes, qu'on taille en *pommes* avec les ciſeaux du Jardinier. Il faut pour cela une certaine adreſſe de main qu'on acquiert par la pratique.

POMME D'ADAM, eſt un arbre qui a les branches & les feuilles ſemblables à celles du limonnier: mais ſes feuilles ſont plus grandes & plus larges. Ses fleurs reſſemblent à celles du citronnier. Il porte un fruit fait comme une orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une odeur moins forte. Son écorce eſt médiocrement épaiſſe, inégale, ayant pluſieurs crevaſſes qui reſſemblent à des morſures; d'où vient que le peuple lui a donné le nom de *pomme d'Adam* croyant que c'étoit celle dont Adam avoit mangé dans le Paradis terreſtre. Sa chair eſt ſemblable à celle du citron, remplie de ſuc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'eſt point agréable. Le ſuc des *pommes d'Adam* a la même vertu que celui des limons. Il ſe trouve beaucoup de *pommes d'Adam* en Italie.

POMME DE MERVEILLE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, menuës, ſarmen-

teuſes, s'attachant par des filets qu'elles produiſent à des bâtons qu'on met auprès pour les ſoutenir. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la couleuvrée, ou plutôt de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont formées en baſſins taillés en cinq quartiers, de couleur jaune blanchâtre. Il leur ſuccede un fruit long, formé à peu près comme un concombre, plus ou moins renflé vers le milieu, prenant en mûriſſant une couleur rouge, ou quelquefois jaune, tougeâtre, parſemée en ſa ſurface de tubercules épineux. Ce fruit n'eſt point charnu, il s'ouvre de lui-même comme par une maniere de reſſort, & il n'a qu'une cavité qui renferme pluſieurs ſemences, grandes comme celles de la citroüille, rougeâtres, envelopées d'une coëffe. Sa racine eſt petite & fibreuſe. On ſe ſert en Médecine de ſes feuilles & de ſon fruit, qu'on appelle *pomme de merveille*. Les feuilles, priſes avec du lait, ſont propres pour calmer les douleurs & pour guérir les plaies. L'huile dans laquelle on a fait infuſer le fruit eſt bonne auſſi pour les plaies, pour la douleur des hémorrhoïdes, pour la brûlure & pour les hernies. Il y a quelques autres eſpeces de *pomme de merveille*. Cet arbre croît naturellement en Eſpagne & dans quelques autres pays chauds: mais en France, il faut l'élever avec grand ſoin ſur des couches. Cette plante eſt vulnéraire. On fait un baume excellent de l'huile dans laquelle ſon fruit a été infuſé.

POMME DOREE, ou POMME D'AMOUR, plante qui pouſſe des tiges longues de quatre ou cinq pieds, revêtuës de beaucoup de feuilles, découpées à peu près comme celles de l'aigremoine, dentelées en leurs bords, pointuës, un peu veluës. Ses fleurs ſont petites, de couleur jaune, naiſſant dix ou douze enſemble. Chaque fleur eſt une roſette à cinq pointes, ſoutenuë par un calice velu, découpé auſſi en cinq parties. Son fruit eſt gros comme une petite *pomme*, rond, uni, luiſant, mou, de couleur jaune, tirant ſur le rouge, diviſé en pluſieurs loges, qui renferment pluſieurs ſemences rondes, jaunâtres. Les Italiens mangent beaucoup de ſon fruit en ſalade, avec du ſel, du poivre & de l'huile, comme on mange les concombres. Il y a quelques autres eſpeces de *pommes dorées*.

POMMEE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe incarnat & blanc. Morin.

POMMER, devenir en pomme, ſe tourner en rond. On le dit des choux qui commencent à *pommer*. Pour faire *pommer* des laituës, il les faut tranſplanter.

Pommer, eſt auſſi un terme de Fleuriſte, qui ſe dit de l'œillet, & qui ſignifie s'arrondir en s'élevant. L'œillet eſt beau quand il *pomme* en forme de houpe. Morin, *Culture des Fleurs*.

POMMIER, arbre qui porte les pommes. Il y a des *pommiers* nains, des *pommiers* à plein vent, des *pommiers* ſauvages, des *pommiers* entés ſur franc ou ſur ſauvageon. Le *pommier* jette pluſieurs branches qui s'étendent en long & en large. Ses feuilles ſont oblongues ou preſque rondes; les unes pointues; les autres obtuſes, légérement crenelées aux bords. Ses fleurs ſont à cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur blanche, ou d'un blanc mêlé de purpurin, d'une odeur agréable. Quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits charnus, preſque ronds, qu'on appelle *pommes*. Ses racines ſont longues, ligneuſes, preſque à fleur de terre.

On éleve des *pommiers* ſur franc & ſur paradis; & pour faire des buiſſons le paradis eſt le plus propre, demeurant toujours nain. Il y a une eſpece de ſauvageon de *pommiers*, nommée *doucins*, qui pouſſe beaucoup de jets au pied, qui a beaucoup plus de ſéve que le *pommier* de

de paradis, qui eſt une eſpece de *doucin* qui jette du pied.

Parmi les *pommiers* & les poiriers qui viennent en plein champ, il ſe trouve ſouvent quelques fruits de table, comme reinettes, rambourgs, apis, calleville, rouſſelets, mais cela eſt rare. Les *pommiers* & *poiriers* de pleins champs ſont proprement des plans à cidre; & ceux qui ſont les meilleurs pour manger ne valent rien pour faire de la boiſſon. Au contraire ce ſont preſque toujours les fruits les plus diſgracieux à la bouche, qui font le meilleur cidre, ſans excepter les étranguillons, qui ſont les *pommes* ſauvages & extrêmement revêches que les cochons vont manger dans les bois.

Les différentes eſpeces de *pommiers* & de *poiriers* champêtres ſont peu importantes. La plûpart ne ſont même connuës qu'entre les payſans, & les noms en ſont tous différens & méconnoiſſables d'une Province à l'autre, comme de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurpoix, qui ſont les Provinces de France où on en plante le plus en pleine campagne.

Le *pommier* ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au dedans. Il s'entretient auſſi fort bien dans les terres argilleuſes, même dans les montagnes, pourvu qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il déſire, & qu'il ſoit expoſé au midi.

Le *poirier* aime le même terroir que le *pommier*, ſi ce n'eſt que comme le poirier eſt plus ſujet à avoir du fruit âpre & pierreux: il vaut mieux pour corriger ce défaut n'en point mettre dans des terres ſéches, maigres ou groüeuteuſes: il vient auſſi plus aiſément à l'ombre que le *pommier*. On peut donner aux *pommiers* les endroits qui ſont le plus à l'abri, parce que les *poiriers* ſont plus enracinés & moins ſujets à être abatus par les vents.

Le *pommier* ſe multiplie principalement par les pépinieres qu'on fait des pépins de marc, de cidre; ou par plans enracinés & par boutures de *pommiers*, ou encore de *pommiers* ſauvages qu'on trouve dans les bois & qu'on greffe; ou bien de jeunes plans qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin eſt longue, & le plan qui en vient veut être greffé & tranſplanté pour être bon: celui qui vient de rejettons va un peu plus vîte, mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur. Le meilleur eſt de le greffer ſur un *pommier* ſauvage, ou ſur prunier, pêcher, coignaſſier, & principalement ſur poirier.

On a du *poirier* par les mêmes voies, mais il eſt encore bien plus long à venir que le *pommier*. On peut de même en greffer ſur des pêchers, des coignaſſiers & des amandiers, même ſur des mûriers: mais le meilleur, le plus ſûr, & le plus prompt, eſt de greffer le *poirier* ſur ſauvageon de ſon eſpece, ou ſur coignaſſier.

Le dernier eſt meilleur par deux raiſons: 1°. Parce que les *poiriers* greffés ſur coignaſſiers portent plutôt que greffés ſur franc. 2°. Les pépins ou francs pouſſent ordinairement un pivot profond, au lieu que les coignaſſiers jettent fort chevelu entre deux terres, enſorte qu'ils prennent une plus grande nourriture. Ils profitent mieux des amendemens, & ils demandent moins de fonds de bonne terre.

Le *pommier* & le *poirier* veulent être labourés deux fois l'an, leurs premieres années, & le *poirier* aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines depuis Noël, juſqu'à la fin de Janvier. On en ébarbe les racines pendant ce tems, on y mêle du terreau en le rechauſſant, & on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenille; & s'il produit du fruit pierreux, après l'avoir déchauſſé, on répand ſur ſes racines de la lie de

bon vin vieux tous les jours pendant une quinzaine de jours.

A l'égard des *pommiers*, le fumier, ſurtout celui de mouton, même celui d'âne trempé dans de l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leur eſt bonne. Les Curieux leur font couper les branches qui ſe croiſent, ou qui foiſonnent trop, parce que ces arbres, qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient moins fertiles & mouſſeux. Ils ſont fort ſujets aux fourmis & aux vers, & on dit que pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter au pied un oignon marin, ou leur mettre ſur les racines de la fiente de cochon, mêlée d'urine d'homme.

Les *pommiers* & *poiriers* commencent à rapporter à la troiſiéme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme. Le *poirier*, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le *pommier*. Ces deux ſortes de plans ſont faiſonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les ans peu ou beaucoup. Ils ſont quelquefois chargés extraordinairement deux ou trois années de ſuite, & on ne les a guetes vus être ſtériles pendant tant de tems, comme les châtaigniers & les noyers.

Le *pommier* & le *poirier* fleuriſſent tous au Printems; mais le *pommier* fleurit quinze jours plus tard que le *poirier*: cependant le *pommier* eſt plutôt mûr. On le dépoüille vers l'Exaltation de la Sainte Croix en Septembre, & les *poiriers* quinze jours plus tard, ſouvent même après les premieres gelées, ſuivant la qualité du plan, & on remarque dans preſque tous les fruitiers champêtres, que ceux qui fleuriſſent plus tard ſont ceux qui mûriſſent plutôt.

Il n'y a point d'eſpece de fruit mieux connu en Angleterre que les *pommes*. Il eſt tellement d'uſage qu'il eſt preſque impoſſible aux Anglois de pouvoir s'en paſſer. Ils en font du cidre comme nous, & pluſieurs mets friands qu'ils ſervent ſur leurs tables. Enfin, quand tous les autres fruits manqueroient en Angleterre, les *pommes* les en dédommageroient, dit BRADELEY.

Les noms des *pommes* ſont en grand nombre parmi eux, comme parmi nous, d'autant plus que les pépins qu'ils ſement en produiſent tous les ans de nouvelles eſpeces dans preſque tous les cantons d'Angleterre, & quand elles ſe rencontrent bonnes, ſoit pour faire du cidre ou pour la table, ils leur donnent différens noms, ſuivant la fantaiſie de ceux qui les ont multipliées: cependant toutes les eſpeces de *pommes* ne réuſſiſſent pas bien en eſpaliers. Les *pommiers* qu'ils y mettent ſont le *codlin*, *pommier* qui eſt je crois particulier aux Anglois, & qui y a pris naiſſance, la *nompareille*, la *reinette dorée*, & la *reinette d'Hollande*.

Tous ceux qui aiment les jardins, dit notre Auteur, ne manquent pas d'en avoir en eſpaliers, tant à cauſe de la grande quantité de fruits qu'ils produiſent, que par l'agrément qu'ils jettent dans un jardin, & le bon abri qu'ils fourniſſent à toutes les plantes potageres qui ſe trouvent aux environs.

BRADELEY dit qu'en entourant d'eſpaliers & d'arbres à fruit les différens quartiers d'un potager, il a trouvé cet avantage que comme les *pommiers* ſont privés de leurs feuilles pendant l'Hyver, ils n'empêchent aucuns des rayons du Soleil de paſſer directement juſqu'aux herbes qui ſont plantées au milieu, & qu'en Eté, lorſqu'ils ſont couverts de feuilles, ils fourniſſent aux herbagers cette ombre ſi néceſſaire pour l'accroiſſement de toutes les plantes: d'ailleurs les *pommiers* étant attachés à des perches, & bien aſſujettis, ils n'empêchent pas plus de mettre dans les plate-bandes des herbes & des fleurs, que ſi elles étoient à découvert & qu'il n'y eût aucuns arbres de plantés.

Le *codlin*, qui eſt leur premiere eſpece de *pomme*, ſe multiplie par le moyen des rejettons que les Jardiniers Anglois détachent de la vieille racine, aux mois de Novembre ou de Mars, ſur des ſauvageons, quand ils veulent en faire de grandes haies : mais quand ils les deſtinent à faire des arbres nains, ou des eſpaliers de moyenne grandeur, ils les greffent alors ſur les *pommiers de Paradis*. Ils donnent à ces *pommiers* & aux autres une terre, dont la nature tient un juſte milieu entre le ſable & l'argille. Les *pommiers* profitent beaucoup mieux dans une terre fraîche que dans une terre engraiſſée de fumier.

Ici M. Bradeley fait une remarque qui eſt que tous les fruits à pépin ſouffrent beaucoup quand on les taille ; & quand ils ont été taillés mal adroitement, ils ſont ſi ſouvent endommagés que quelquefois ils ſont détruits. Il n'approuve pas qu'on ſe ſerve de la ſerpette, il aime mieux qu'on arrache des bourgeons, qui produiroient des branches gourmandes lorſqu'ils commencent à paroître, que d'attendre à les détacher de l'arbre qu'elles ſoient cruës entierement, c'eſt-à-dire, pour l'ordinaire, quand la ſéve eſt dans un état d'inaction.

On diſtingue aiſément au mois de Mai les bourgeons utiles, c'eſt-à-dire, ceux qui fourniront des branches, ſoit pour remplir les vuides des eſpaliers, ſoit pour former des branches à fruit : c'eſt dans ce tems-là qu'il faut décharger les arbres de tous ceux qu'on croit inutiles, parce qu'alors la ſéve peut cicatriſer les plaies.

Un Jardinier adroit qui ſçait que les tiges des *pommiers*, des *poiriers*, & des autres arbres ſemblables, qui donnent des fruits à pépin, ne porteront qu'au bout de deux ans, aura roujours ſoin de laiſſer tous les ans ſur ſon eſpalier des branches, qui puiſſent ſe ſuccéder les unes aux autres pour donner du fruit, car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une ſeule fois ; & lorſqu'elles en ont donné, principalement ſur les eſpaliers, il faut les enlever dans la ſaiſon favorable, pour faire place aux autres qui croiſſent.

Sur un eſpalier bien gouverné on doit voir le bois de trois Etés ; l'un chargé de fruit ; l'autre deſtiné à ſe noüer pour fleurir (ce que la nature indique toujours dans le bourgeon l'année d'avant qu'il fleuriſſe) ; & le troiſiéme qui conſiſte en de nouvelles branches qui deviendront utiles à leur tour. Par exemple au mois d'Août de la préſente année 1751. il doit y avoir ſur nos eſpaliers, le tiers des branches garnies de fruit, & un autre tiers à noüer cette année, & une égale quantité de branches qui ſe noüent pour fleurir le Printems ſuivant.

A l'occaſion des *pommiers*, Bradeley donne d'excellentes leçons aux Jardiniers. Il dit que le milieu de l'Eté eſt la ſaiſon la plus favorable pour lier à l'eſpalier les branches de la ſaiſon, & pour débarraſſer l'arbre, ſur-tout quand il eſt foible, de ſes branches inutiles. Les branches doivent être attachées à quatre pouces au moins les unes des autres ; car ſi on les approchoit davantage, elles ſeroient trop preſſées. Les treillages ainſi ajuſtés, les arbres ne ſeront pas ſujets à s'offuſquer d'eux-mêmes, mais ils donneront tous les ans uue quantité raiſonnable de beaux & de gros fruits. Il remarque encore qu'il y a des eſpeces de *pommiers* & de *poiriers* d'Eté qui produiſent leurs fruits ſur les branches de l'Eté précédent. Il dit qu'il ne faut laiſſer ſur ces branches que le bois de deux années différentes ; mais les fruits d'Hyver qui mûriſſent tard ſont toujours produits par un bois plus vieux.

C'eſt à la chute des feuilles que notre Auteur recommande de planter les *pommiers* & les *poiriers* en eſpaliers. On doit laiſſer entre un arbre & l'autre dix ou douze pieds de diſtance, & ce n'eſt que l'Eté ſuivant que l'on doit poſer le treil-

lage fait de branches de frêne. Les Jardiniers Anglois greffent tous leurs *pommiers nains* ſur les *pommiers de Paradis*, parce qu'ils occupent peu d'eſpace, & qu'ils produiſent beaucoup de fruit, ſans qu'il ſoit beſoin de les tailler beaucoup.

Pour les *pommiers de Paradis*, ils ſe multiplient chez eux en plantant leurs boutures en Automne; ce ſont des arbres qui leur ſont venus de France : & dans deux ou trois ans ils y viennent ſi bien qu'ils ſont en état d'être greffés, & toutes les pépinieres de Londres en ſont aujourd'hui abondamment pourvuës.

Enfin, les Anglois ſont ſi grands Amateurs du *pommier* & de ſon fruit, qu'ils en élevent dans des pots. Il y a de ces petits arbres qui ſont quelquefois ſi chargés de fruit, que les *pommes* ſeules peſent plus que l'arbre & le pot dans lequel il croît. Ils ont un grand plaiſir, dans un grand repas, de voir paroître ſur leurs tables pluſieurs ſortes de *pommiers* : c'eſt une eſpece de verger mobile, qui manque rarement de produire de bons fruits, parce qu'alors on peut tranſporter les arbres d'un lieu à un autre, ſoit pour les mettre à couvert des vents, ſoit pour les placer à l'ombre, afin de faire groſſir le fruit, & au Soleil pour le faire mûrir.

POMMIER SAUVAGE *de Virginie*. Il a les fleurs à peu près comme celles de nos *pommiers*, mais elles ſentent fort bon. Il porte un petit fruit jaunâtre & de bonne odeur, que les Indiens confiſent au ſucre. On le multiplie de graine que les Anglois ſement ſur une couche, & il ſe plaît, dit BRADELEY, dans une terre ſéche & légére. On le reſſerre avec les autres arbres du même pays, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu aſſez dur pour être planté en plein air.

PONCEAU, eſpece de pavot qui croît dans les bleds, & dont la fleur eſt d'un rouge foncé. On l'appelle autrement *pavot rouge*, ou *coquelicot*. Voyez PAVOT ROUGE.

PONTE, action par laquelle les oiſeaux pouſſent dehors leurs œufs. La meilleure *ponte* des oiſeaux domeſtiques & autres eſt au Printems. Nous avons parlé de la ponte des *poules*, *poules d'Inde*, *oies*, *canes*, *paones*, à leur article particulier, *voyez-y*.

PONTE DES PIGEONS. Elle n'eſt jamais que de deux œufs. Il y en a qui pendant l'année *pondent* plus ſouvent que d'autres : tels ſont les *pigeons de voliere*. A l'égard des *fuyards* ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font preſque tous les mois lorſqu'ils ſont de bonne eſpece.

Comme il y a des *pigeons de voliere* qui ne ſortent jamais, il faut dans le tems qu'ils veulent *pondre* mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur voliere, & doit toujours y être bien nette; pour cela il n'y a qu'à leur en changer ſouvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords ſeront élevés de quarre doigts, afin que les *pigeons* puiſſent s'y baigner; c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup, ainſi il ne faut pas les gêner.

La véritable maxime de bien peupler une voliere eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpece. Si cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, on conſerve encore les *pigeonneaux* qui viennent après.

On ſe ſert de trémie en bien des endroits pour mettre la veſce, dont on nourrit les *pigeons*. Le grain en ſort à meſure que les oiſeaux la mangent; ainſi il eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes, dont la voliere eſt ſouvent remplie. Il y a des trémies de pluſieurs façons, de pyramidales & de longues; & c'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir de la prendre comme il la ſouhaite.

Il y en a qui pour avoir des *pigeonneaux* de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems eſt très-ſalutaire aux *pigeons de voliere*, principalement en Hyvet ; car comme ils *pondent* preſque tous les mois, ce grain qui les échauffe y contribuë beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids de *pigeons* doivent être très-ſoigneuſement nettoyés, après l'incubation de chaque *pigeon* ; car ſans ce ſoin les puces & les mites s'y mettent, ſurtout durant l'Eté, & cette vermine incommode tellement les couveuſes qu'elles en deviennent maigres, & ſouvent abandonnent leurs œufs.

PORC, pourceau, cochon, animal domeſtique qui eſt bon à manger, qui s'engraiſſe beaucoup, & qui eſt couvert d'un long poil rude. *Voyez* COCHON.

PORCHER, c'eſt celui qui garde les cochons. Il faut choiſir un *Porcher* qui ſoit robuſte, de l'âge de dix huit ans juſqu'à trente ans, c'eſt celui où l'on eſt le plus alerte. Il doit être matinal & patient, parce que les porcs donnent de la peine à celui qui les garde. Il ne doit pas frapper rudement ceux qui voudront s'égarer ; il faut qu'il les ramene doucement. Il faut auſſi qu'il veille à ſon troupeau ; qu'il voie s'il n'y a point quelque porc qui ſoit malade, afin d'en avertir le maître auquel il appartient pour y apporter le remede.

PORT, ſe dit en Botanique des productions des plantes. Le *port* naturel d'une plante eſt ce qu'elle porte de ſoi-même & ſans culture.

PORTE'E, ſe dit du tems que les femelles des animaux portent leur fruit. La *portée* des brebis eſt de ſix mois, & celle des cavales d'onze.

PORTIERE, ſe dit des brebis qui ſont en âge de porter. On dit : il y a dans ce troupeau tant de brebis *portieres*.

POT, mot général, qui ne change de ſignification que ſelon les divers uſages auxquels on l'emploie ; car par exemple on dit un *pot à l'eau*, qui eſt un vaſe dans lequel on met de l'eau pour boire.

POT A FLEURS. Il y en a de fayance & de terre. Les premiers ſervent ordinairement dans les jardins. A l'égard des autres, on les emploie pour élever des fleurs & les y entretenir durant qu'elles ſubſiſtent : comme, par exemple, on met des giroflées en *pot*, les juliennes & autres plantes curieuſes. Les Jardiniers Fleuriſtes ont une grande proviſion de *pots* pour lever la plûpart de leurs fleurs, afin de les vendre. Les œillets s'élevent en *pots*. Ces vaſes ſont moyens pour l'ordinaire. On emploie encore les *pots* pour élever les oreilles d'ours, & pluſieurs autres plantes qui croiſſent mieux ainſi, qu'en pleine terre.

POT A TRAIRE LE LAIT : il eſt ordinairement de terre, auſſi large en haut qu'en bas, rond, & ayant environ un pied de diamétre. Les *pots de terre* plombés ſont les plus propres pour cela.

POT AU LAIT, c'eſt un petit *pot de terre*, ou *de fayance*, qui ne ſert qu'à mettre du lait, ainſi qu'on en voit preſque par-tout, principalement dans les maiſons où il y a des enfans qu'on nourrit à la boüillie.

On appelle auſſi *pot au lait* un grand vaſe de cuivre jaune que portent les Laitieres ſur leur tête lorſqu'elles viennent vendre du lait. Cette eſpece de *pot* eſt fort commun dans les environs de Paris.

POT DE TERRE, c'eſt ce qu'il y a de plus commun à la campagne : on s'en ſert auſſi dans les autres ménages pour bien des uſages différens. Par exemple, c'eſt dans les *pots de terre* qu'on met le beurre fondu, le ſalé, les confitures au vinaigre, & bien ſouvent au ſucre & au miel. Les *pots de terre* plom-

bés ſont les meilleurs pour tout ce qu'on vient de dire.

POTAGER, c'eſt un jardin dans lequel on cultive des légumes, herbes & herbages, non-ſeulement pour mettre dans les potages, mais même pour faire d'autres plats particuliers.

Un *potager* exige bien des choſes pour être parfait. Il faut premierement que le fouds de terre en ſoit bon & bien amendé ; qu'il ſoit bien ſitué, c'eſt-à-dire, à une bonne expoſition du Soleil. Lorſqu'on a envie de dreſſer un *potager*, il faut commencer par en foüiller la terre, c'eſt-à-dire, ſeulement les endroits où on en veut former les quarrés & les plate-bandes ; car pour les alleés il eſt inutile. *Voyez* FOUILLE, comment cela ſe fait. S'il eſt clos de murs, il n'en vaut que mieux. Il y a des *potagers* coupés de murs, & d'autres qui ne le ſont pas. Les premiers ſont les plus rares, auſſi n'en voit-on que chez les Seigneurs & les riches Partiſans. Il faut de l'eau dans un *potager*, ſoit par le ſecours d'un baſſin, ou de quelque autre endroit de cette nature ; car ſans eau un *potager* ne produit choſe qui vaille. Un *potager* pour être bon a beſoin encore d'un habile Jardinier qui le conduiſe. Il y a maniere de bien diſtribuer un *potager*. Il doit avoir ſa melonniere dans l'endroit le plus expoſé au Soleil & le plus à couvert des mauvais vents qu'il eſt poſſible. *Voyez* MELONNIERE, comme on doit la conſtruire. Un *potager* doit avoir ſes endroits marqués pour mettre les ſalades, les légumes & les autres herbages chacun ſéparément : c'eſt le bon ordre, & celui qu'il faut y tenir. Le fumier ne doit point manquer dans un *potager*, ſi on veut qu'il rapporte abondamment de tout.

POTAMOGETON, plante aquatique qui pouſſe pluſieurs riges longues, grêles, noüées. Ses feuilles qui viennent dans l'eau ſont étroites comme celles du chiendent, mais celles qui nagent ſur la ſurface de l'eau ſont ſemblables aux feuilles de plantin, de figure preſque ovale, pointuës, nerveuſes, ſans découpures, attachées à des queuës longues. Ses fleurs naiſſent en épi, compoſées chacune de quatre feuilles, diſpoſées en croix. Il ſuccede à chaque fleur un fruit, qui eſt fait de quatre ſemences oblongues, pointuës par un bout, rougeâtres, ramaſſées en maniere de tête. Cette plante croît dans les marais & autres lieux aquatiques. Elle eſt rafraîchiſſante & aſtringente. Il y a quelques autres eſpeces de *potamogéton*.

POTENTILLE, plante à laquelle on a donné ce nom, à cauſe de ſes grandes vertus. On l'appelle autrement *argentine*. Voyez ARGENTINE.

POTIRON, gros fruit qui vient à une plante rempante, & qui eſt une eſpece de citroüille. Il ſe cultive de même. *Voyez* CITROUILLE.

POTIRON, ſe dit auſſi d'une ſorte de plante qu'on appelle autrement *champignon*, & dont il y a pluſieurs eſpeces. *Voyez* CHAMPIGNON.

POUDRETTE, terme de Jardinier, c'eſt de la matiere fécale fort ſéche & réduite en poudre. Il y a des Jardiniers qui ſe ſervent de *poudrette* pour encaiſſer les orangers ; mais ils font mal, dit LA QUINTINIE. La *poudrette* ne vaut rien aux auémones. MORIN, *Culture des Fleurs*.

POULAILLER, c'eſt un lieu où vont jucher les poules pendant la nuit pour dormir, où elles pondent & couvent quelquefois. La ſituation d'un *poulailler* doit être au Levant, près d'un four, s'il ſe peut, ou d'une cuiſine, parce qu'on prétend que la fumée eſt fort ſalutaire pour la volaille. On ne laiſſe pas néanmoins d'en avoir de ſitués ailleurs, où les poules ſe portent très-bien.

Un *poulailler* doit être planchéié, car ceux qui n'ont pour plancher que le ſol de la terre, ne ſont pas ſi ſains que les

Digitized by Google

autres. Il doit avoir une petite porte pour y entrer, une fenêtre au-deſſus, & à côté par où entreront & ſortiront les poules. L'une & l'autre doivent être fermées de nuit, crainte des foüines & autres bêtes qui font la guerre à la volaille. Les murs d'un *poulailler* doivent être bien crépis de mortier de tous côtés, afin que les rats n'y puiſſent avoir entrée. Il doit y avoir des perches miſes de travers & enclavées dans le mur, pour ſervir de juchoir à la volaille, & des paniers pour les mettre pondre ou couver. En dehors & du côté de la cour, il doit y avoir une petite échelle qui ſervira aux poules pour monter dans le *poulailler*.

On met auprès du *poulailler* un certain *fumier*, qui ſe fait exprès pour cette volaille, voici comment: On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente, pour que l'eau n'y croupiſſe point; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on jette un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure, le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après, & le ſang corrompu par la chaleur produit une grande quantité d'herbes & de vers, qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la volaille & la rendre délicate: mais il faut avoir ſoin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas grater; car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet, creuſent une foſſe de douze pieds en quarré, & de ſix de profondeur; ils y enterrent des carcaſſes de chevaux & d'autres animaux. Ils couvrent ces charognes de terre graſſe, avec quelque lit de paille, de bled ou d'avoine hâchés, le tout mis alternativement & lits par lits, enſorte que le dernier ſoit toujours de terre, & élevé au-deſſus de la terre ordinaire d'environ un pied. Ils laiſſent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers ſuffiſamment pour bien nourrir & engraiſſer la volaille.

D'autres réuniſſent les deux manieres ci-deſſus pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la foſſe un lit de paille, haut de quatre doigts, ſuivi d'un lit de fumier de cheval tout récent qu'on couvre de terreau. On jette ſur ce tout, du ſang de bœuf, de l'avoine, du ſon, & du marc de raiſin, bien mêlés, ainſi alternativement, juſqu'à ce que la foſſe ſoit pleine. C'eſt dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a, comme de cheval, vache, brebis, chiens & autres animaux.

De quelque maniere que l'on faſſe cette verminiere, il faut toujours qu'elle ſoit bien expoſée au Midi, pour mieux germer. On ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance, encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut donner à la volaille. C'eſt le matin qu'on la lui donne, depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, juſqu'à ce qu'on en ait épuiſé les vers: ce doit toujours être par la même ouverture, bien couverte d'épines ſoutenuës par de groſſes pierres, pour que les vents, la volaille, & les autres animaux, n'y faſſent point de tort. Ces vers bien ménagés fourniſſent à la volaille une nourriture ſi bonne & ſi abondante que pluſieurs perſonnes font pluſieurs verminieres à la fois pour n'en point manquer. On les fait l'Eté, & on s'en ſert l'Hyver.

La loge des *poules d'Inde* ſe met contre le *poulailler*. Il n'y a pas tant de meſure à prendre, car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre. Il n'eſt pas beſoin de paniers pour cela. Elles font leur ponte à terre, & pour tout jour néceſſaire à cette loge la porte ſuffit. Il n'y faut que des perches miſes de travers, un peu plus fortes que celles du *poulailler* pour les y faire juchet; encore ce ſoin

ne dure-t-il pas long-tems, car les poulets & poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en Hyver, que d'être renfermés; ils en engraiſſent bien mieux.

Quant aux *oies* & aux *cannes*, on leur dreſſe un petit toit en quelque endroit perdu de la baſſe-cour, fait ſans façon, ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reſte ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

POULAIN, c'eſt le petit d'une jument. Les *poulains* henniſſent après leur mere & la ſuivent. En France on fait travailler les *poulains* à trois ans.

POULARDE, jeune poule qu'on a engraiſſée comme un chapon. *Voyez* au mot CHAPON, pour ſçavoir comme on engraiſſe auſſi les *poulardes*.

POULE, oiſeau domeſtique qu'on éleve dans la baſſe-cour, pour en tirer du profit. Il faut en ſçavoir faire le choix. Les *poules* de moyenne grandeur & groſſeur ſont à préférer aux plus grandes & aux blanches. Les premieres ſont plus fécondes en œufs. Il faut auſſi pour cela prendre celles dont la crête pend d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainſi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé. Les *poules* montées ſur de grands ergots pondent bien moins & ſont ſujettes a caſſer leurs œufs lorſqu'on les met couver. On ne fait point de cas des *poules* qui aiment à ſe battre; elles ne ſont point du tout propres pour couver. On eſtime les *poules* friſées; mais les pouſſins, qui en proviennent, ſont ſi ſenſibles au froid, qu'ils en meurent fort ſouvent, ſi on n'y prend garde.

Les jeunes *poules* commencent à pondre dès le mois de Février quand il eſt doux, & donnent bien plus d'œufs que les vieilles. Il faut un coq parmi les *poules* pour en rendre les œufs propres à en multiplier l'eſpece. A l'égard du coq, & du choix qu'on en doit faire, nous en avons parlé à la Lettre qui le regarde: ayez-y recours. Paſſons actuellement aux ſoins qu'on doit prendre des *poules* dans une baſſe-cour.

L'heure la plus propre pour leur donner à manger eſt lorſque le Soleil ſe leve, & le ſoir avant qu'il ſe couche. Il ne faut point diſcontinuer ce ſoin, tant qu'il n'y a pas de grain à battre à la grange; car pour-lors pendant la moiſſon les *poules* trouvent toujours aſſez de quoi vivre.

On nourrit les *poules* de criblure de toutes ſortes de grains mêlés: on leur hache quelquefois des herbages de jardin & des fruits gâtés, qu'on leur mêle avec du ſon & de l'eau, ou du ſon pur moüillé à froid, ou du ſon boüilli; & lorſqu'on veut échauffer cette volaille, pour la faire pondre, on lui donne de l'orge pure, de l'avoine, du bled de ſarazin, ou du chenevi: c'eſt ordinairement en Hyver qu'on les nourrit ainſi. On peut encore leur donner de l'orge mouluë, de la veſce, des pois chiches, du millet & du panis. L'ivraie boüillie eſt encore très-bonne pour cette volaille.

Il y en a qui donnent aux *poulets* de l'orge à demi cuit. D'autres prennent de la brique qu'ils broient menu, & qu'ils détrempent dans du ſon. Il faut ſe donner de garde de leur donner des pépins de raiſin dans le tems qu'elles pondent; car cette nourriture leur eſt très-contraire. Il n'y a que dans le mois de Novembre qu'on peut leur en jetter de tems en tems, en les mêlant d'autres grains. On les peut nourrir ainſi juſqu'à Noël.

Les *poules* bien nourries font du profit à leurs maîtres. Il faut avoir ſoin d'en ramaſſer tous les jours les œufs, & de mettre ceux du jour à part, afin de connoître les plus frais pour s'en ſervir dans le beſoin. Il faut tenir le *poulailler* bien net de tems en tems, & le parfumer d'encens, ou avec des herbes odoriférantes.

On

On renouvelle ſouvent la paille qu'on aura miſe dans les nids des *poules*, afin d'en ôter la vermine qui incommode fort cette volaille quand elle couve, ou qu'elle pond; & au lieu de paille, on peut ſe ſervir de foin, principalement quand elle couve. Le foin eſt plus mollet, & plus chaud que la paille.

Pour faire pondre les *poules* en Hyver, on les enferme dans une chambre ſéparée; là, on les nourrit d'orge qu'on leur fait boüillir, & qu'on leur donne chaudement. L'avoine leur eſt très-bonne & les criblures de bled auſſi. Il faut leur donner de tems en tems du chenevi ou de la ſemence d'orge, qu'on a recueilli en maturité; ou bien on prend des orties qu'on broye dans les mains, qu'on laiſſe ſécher pour l'Hyver, & qu'on leur fait boüillir. Il ne faut point alors que les *poules* manquent de nourriture.

Une *poule* eſt vieille à quatre ans, & n'eſt plus bonne qu'à boüillir. Leur ponte eſt de dix-huit ou vingt œufs; quand elle eſt ceſſée, la nature les invite à couver, ce qu'on reconnoît lorſqu'elles commencent à gloſſer; pour-lors on leur prépare un nid pour les mettre. Ce doit être dans un lieu écarté du monde, & hors de danger des foüines & des chiens. Il faut garnir ce nid de foin, puis on met les œufs deſſus, & la *poule* qui les couvre. Les *poules* farouches, & celles qui ſont trop ergotées, ne valent rien pour couver; ainſi quoiqu'elles gloſſent, on les jette à la cour pour les obliger à recommencer plutôt leur ponte, & on les empêche pour cela de couver.

Il n'eſt rien tel que d'avoir des premiers *poulets*, on les chaponne avant la Saint Jean. S'il y a des *poules* qui ne veulent couver que tard, on les met à couver. Les *poulets* qui en proviennent ne laiſſent pas que de devenir beaux. Quand une fois une *poule* a commencé à couver, il ne faut plus toucher à ſes œufs: c'eſt une très-mauvaiſe maxime que de les vouloir remuer. Pendant que les *poules* couvent, il faut avoir ſoin de leur donner à manger deux fois le jour, matin & ſoir, & d'obliger la *poule* de ſortir de ſon nid pour aller manger, ſinon il faut la prendre & la mettre à bas.

Il faut remarquer le jour qu'on met à couver une *poule*, afin de ne ſe point tromper au jour que les *poulets* doivent éclore. Cette couvée dure vingt & un jours; ce tems paſſé on va vers la *poule* prêter l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelques pouſſins qui piaulent, & ſi trois jours après le terme de la couvée, tous les petits ne ſont point éclos, c'eſt mauvais ſigne. Il faut ôter les œufs qui ne diſent mot; ils ſont clairs & il faut les jetter. Si c'eſt avant le mois de Mars que les *poules* couvent, il faut leur donner douze œufs; ſi c'eſt en Mars quinze, & en Avril & autre tems chaud, autant qu'elles peuvent en embraſſer, ſans ſe faire un ſcrupule de les mettre impairs.

Les œufs qu'on veut mettre ſous une *poule* doivent être ſûrs, c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient point trop vieux, & pour mieux s'en aſſurer, il y en a qui les prennent tout frais. Quand les œufs ſeroient de huit jours, ils ne laiſſeroient pas que de produire des poulets; puiſqu'on a des expériences ſenſibles de cela, à l'égard des *poules* qui ſe mettent couver d'elles-mêmes ſur leurs œufs, qu'elles ont pondu l'un après l'autre à la dérobée, qu'elles ont été vingt jours à pondre, & qui manquent moins que les autres.

S'il arrivoit par hazard que quelque *poule* voulût couver l'Hyver, il faudroit la bien nourrir, lui faire ſon nid dans une chambre qui ſoit chaude, ou derriere un four. On donne à la couveuſe de tems en tems du pain trempé dans du vin, & lorſqu'on voudra lui donner à manger, il faut en la levant couvrir ſes œufs avec un torchon de cuiſine qui ſoit un peu chaud.

Quand les pouſſins ſont éclos, on les met avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelque autre choſe ſemblable, pendant un jour ſeulement. Il faut couvrir la futaille, particulierement s'il fait froid. Quand ce premier jour eſt paſſé, on les ſort du vaiſſeau, pour les mettre dans une chambre qui ſoit claire, & on les y met ſous une muë avec leur mere. Il faut les viſiter de tems à autre, pour leur y donner à manger du millet crud ou de l'orge, ou du froment boüilli. Quelquefois on leur fait tremper de la mie de pain dans du vin, ou bien dans du lait caillé, ou de la mie de pain ſeulement.

L'orge & la graine de creſſon alénois trempés dans du vin, avec un peu d'eau, & mis en pain qu'on leur fait cuire & qu'on leur émie après, leur ſont très-bons. On ſe ſert encore de feuilles de poireaux hachées menu, & broyées avec du fromage mou. Cette nourriture fait beaucoup profiter les poulets.

A meſure que les poulets ſe fortifient on leur fait prendre l'air dehors lorſque le Soleil luit; car s'il pleut, & que le tems ſoit ſombre, il faut bien ſe donner de garde dans les commencemens de les ſortir; il ne faudroit que la moindre pluie pour les morfondre & les faire mourir. Lorſqu'il y a pluſieurs *poules* qui ont couvé, il faut donner à la plus groſſe la couvée de deux à conduire, & jetter pour cela la plus petite dans la cour. On accoutume aiſément l'autre *poule* à conduire les petits, ſi on les lui met le ſoir ſous elle, ou bien on ſe ſert d'un chapon en cette maniere.

Il faut qu'il ſoit ſain, gros & éveillé. On lui plume le ventre, enſuite on le lui frote avec des orties qui le piquent; puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout ſon ſaoul. On le traite ainſi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend néanmoins l'air par un petit trou.

Cela obſervé, on le potte ſous une muë, où on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui, mangeant avec lui de compagnie, excitent cet animal à les careſſer, juſqu'à les couvrir de ſes ailes. Ces poulets, ainſi ſous le ventre de ce chapon plumé, adouciſſent la cuiſſon que les orties y ont cauſée; & ce chapon y trouvant du ſoulagement a peine à ſortir de deſſus ces petits, qui n'en ſont pas plutôt dehors qu'il les rappelle; & il les prend tellement en amitié qu'il ne veut plus les quitter.

Quand on s'apperçoit de cette grande attache, il faut petit à petit tous les ſoirs lui augmenter le nombre des pouſſins, juſqu'a ce qu'il en ait autant que la capacité de ſon corps en pourra contenir. On le laiſſe deux jours ſous une cage avec cette nombreuſe compagnie; puis on lui donne la liberté de ſe promener avec elle. Quand les poulets ſont fortifiés avec le tems, on en chaponne les mâles, & on laiſſe les femelles pour devenir des poulardes ou *poules*, dont on ſe ſert à divers uſages. LIGER.

POULE D'INDE, gros oiſeau domeſtique qu'on éleve auſſi dans les baſſe-cours. Les *poules d'Inde* quand elles ſont fortes ſe juchent où elles peuvent, & pour en multiplier la race cinq ou ſix poules ſuffiſent pour en avoir. Il ne faut auſſi que ce nombre pour un coq.

Quant aux œufs qu'on prend pour mettre couver les *poules d'Inde*, on ſe ſert de ceux qu'elles ont pondus, & leur ponte ſe monte à douze ou quinze œufs. Quand ces oiſeaux veulent couver, ils gardent le nid. On leur donne quinze œufs à la premiere couvée à cauſe du froid, & dix-huit lorſqu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt environ vers le mois de Juillet. Les dindons ſont un mois à éclore.

Il faut pendant que les *poules d'Inde* couvent ne leur point laiſſer manquer de

nourriture : on les leve doucement de deſſus leurs œufs, pour les faire manger & boire; autrement ces oiſeaux, tant ils ſont attachés à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim ſur leurs œufs euſſent-ils même de la nourriture devant eux. Le tems venu que les dindons doivent éclore, on y veille; & quand ils ſont tous hors de la coque, il faut les mettre dans un endroit qui ſoit chaud; car les petits dindons ſont très-ſenſibles au froid. Quand ils ſont un peu plus forts, on les laiſſe ſuivre leur mere lorſque le Soleil luit; cela les fortifie. S'il pleut, ou que le tems ſoit froid, on les tient toujours enfermés. Il faut manier doucement les dindons nouvellement éclos, lorſqu'on eſt obligé de les toucher pour les mettre, ou ſous leur mere, ou les en ôter.

On donne d'abord pour nourriture aux jeunes dindons des œufs durs hachés fort menu, mêlés de mie de pain blanc. Cette maniere de les nourrir ne dure que cinq ou ſix jours: après ce tems, on prend des feuilles d'orties fort menu, y mêlant encore des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne que des orties hachées & du ſon détrempé avec du lait caillé; & de tems en tems pour les fortifier, on leur donne du millet ou de l'orge boüilli. Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, on les prend & on leur trempe le bec dans du vin pour leur en faire boire. Si cette liqueur ne les guérit pas, & que leur langueur continuë, prenez du poivre en grain, ſoit blanc ou noir, il n'importe, & leur en faire avaler à chacun un grain.

Les *poules d'Inde* de deux ans valent mieux pour couver que celles de l'année, parce que les premieres couvent de meilleure heure, & conduiſent mieux leurs petits. Lorſqu'on a pluſieurs meres d'Inde, qui ont des petits, il faut les prendre & les donner à une ſeule à conduire.

POULET, c'eſt le petit d'une poule. *Voyez* au mot POULE, la maniere de les élever.

POULIOT, plante qui pouſſe des tiges grêles, quarrées, veluës, couchées à terre. Ses feuilles ſont preſque rondes, comme celles de la marjolaine, mais un peu plus grandes & plus noirâtres. Ses fleurs ſont en gueules, diſpoſées par anneaux autour des tiges, de couleur bleuë ou purpurine, très-rarement blanche. Sa racine eſt fibrée. Toute cette plante a une odeur pénétrante & aromatique. Son goût eſt fort âcre & fort amer. Elle eſt apéritive, hiſtérique, propre pour les maladies de l'eſtomac. Il y a une eſpece de *pouliot*, dont les feuilles ſont oblongues & étroites. Cette plante mérite de trouver place dans les jardins. Les Anglois en font cas, & la multiplient de rejettons qu'ils plantent au mois de Mars & d'Avril.

POUPE'E, en terme de Jardinage ſe dit par rapport à la greffe en fente d'une eſpece de tête qu'on fait au-deſſus, avec de la terre d'argile, de la mouſſe d'un drapeau, ou des écorces de ſaules, dont on envelope le tout, & qu'on tient en état par le moyen d'un oſier dont on lie ce linge ou ces écorces par le bas, de maniere que le tout fait reſſemble à la tête d'une poupée. *Voyez* GREFFE EN FENTE.

POURCEAU, porc, gros cochon, animal domeſtique qu'on nourrit pour engraiſſer, pour le ſaler & le manger. Par pluſieurs Coutumes, les *pourceaux* ſont toujours en défenſe, & celui qui les trouve en dommage ſur ſon héritage les peut tuer.

POURPIER, plante dont il y a deux eſpeces, une cultivée, & l'autre ſauvage. Le *pourpier* cultivé pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, groſſes, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnuës, graſſes, oblongues, rondes au bout, polies, luiſantes. Ses fleurs ſont petites, compoſées chacunes

de cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur pâle. Lorſque la fleur eſt paſſée, il vient un fruit ſemblable à une urne, qui contient des ſemences menuës, noires.

Le *pourpier* ſauvage a ſes feuilles beaucoup plus petites que celles du précédent ; il croît ſans culture. On mange le *pourpier* en ſalade & en potage. Il eſt propre pour tempérer l'ardeur de l'eſtomac & de la bile, pour l'eſcorbut & contre les vers des petits enfans. On cultive le *pourpier* ſur des couches de fumier.

Le *pourpier* cultivé eſt de deux ſortes, le verd & le doré. Le *pourpier* verd eſt celui qui ſe ſeme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré. On le ſeme d'abord ſur des couches avec des cloches deſſus, & dès le mois de Février. Il faut bien alors outre les cloches le couvrir avec des paillaſſons, pour le garantir des frimats de la ſaiſon qui le feroient mourir. Pour le *pourpier* doré on ne le ſeme ſur couche qu'à la fin du mois d'Avril, & en Mai ſur planche bien labourée, & couverte d'un doigt de terreau.

Pour avoir de la graine de *pourpier*, il faut en planter ſur planches à un pied l'un de l'autre, & lui pincer l'extrémité du montant pour le faire brancher. Il croît après cela fort écarté, & donne ſa graine. Pour la recueillir on arrache les pieds, on les met ſur un drap, on les laiſſe quelques jours expoſés au Soleil, puis on en détache la graine qu'on ſerre. Outre ces trois eſpeces, l'Auteur de l'*Ecole du Potager* parle d'une quatriéme peu connuë, formée en arbuſte, fort délicate à élever & à conſerver, & qui n'eſt utile qu'au plaiſir des Curieux. Il parle encore d'une cinquiéme eſpece qui eſt vivace, & qui n'a pour elle que la rareté. *Voyez* ce qu'il en dit *pag.* 478. *tom.* 2.

POURPRE PUISSANT, nom d'un œillet. C'eſt un très-beau pourpre ſur un blanc de lait, ſa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne créve point pourvu qu'on lui laiſſe cinq boutons. MORIN.

POURPRE, ou POURPRIN, ſe diſent chez les Fleuriſtes des couleurs vives qui ſont ſur les fleurs, approchant de la pourpre.

POUSSE, ſe dit du jet des arbres, de ce qu'ils pouſſent de menu bois. Chaque année on taille les vignes, pour en retrancher la derniere *pouſſe*. Les ſapins ont tous les ans une nouvelle *pouſſe*, un nouveau jet par le haut. On dit la premiere, la ſeconde *pouſſe*, ce qui ſignifie le nouveau bois qu'ils ont produit à la premiere ou ſeconde ſéve. On dit auſſi la *pouſſe* de la Saint Jean, la *pouſſe* d'Août. Les branches de la premiere ſont bonnes à œil pouſſant, & les autres à œil dormant.

POUSSE', c'eſt une épithete qu'on donne au vin gâté, pour avoir bouilli hors de la ſaiſon par quelque chaleur ou agitation. Dans les grands tonnerres il arrive ſouvent que les vins ſont *pouſſés*.

POUSSIN, petit de la poule. On l'appelle ainſi, tant qu'il ſuit ſa mere. *Voyez* POULE où il eſt parlé de la maniere d'élever les *poulets*.

PRAIRIES, grande étenduë de terre en pré ; étenduës de terres baſſes, graſſes, humides où l'herbe croît, & qui fait des prés. *Voyez* PRE' à l'article ſuivant.

PRE', terre humide & non labourée où l'herbe croît naturellement. Les *prés* ſont les meilleurs biens qu'on puiſſe avoir à la campagne, parce que ſans dépenſe, ſoins ni riſque, ils rapportent d'eux-mêmes tous les ans des récoltes amples & aſſurées, qui ſont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux, dans lequel conſiſte le plus grand revenu du ménage des champs.

On diſtingue ordinairement deux ſor-

tes de *prés*, les *prés* ſecs & les *prés* humides, c'eſt-à-dire, *prés* ſitués dans des lieux ou humides & arroſés, ou ſecs. Il ne peut y avoir de bon *pré* ſans humidité. On appelle *vrais prés*, les *prés à foin*, c'eſt-a-dire, les terres qui ſans ſemaille produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an; car il y a des *prés* qui donnent juſqu'à trois herbes par an. On appelle en quelques endroits *guimaux*, les *prés* que l'on fauche deux fois l'an, comme en Poitou.

Les pâturages ſont les *prés* dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir, & on appelle ces pâturages *patis* quand ils ſont ſecs, pour les diſtinguer d'avec les prairies qui ſont des pâturages humides. Cependant il faut avouer que dans l'Uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots *prés*, *prairies*, *pâturages*, *patis*, *pâtures* & *pacages*. Ce qu'on nomme *prés* cultivés ſont ceux où l'on ſeme & dépouille par culture réglée des herbes particulieres, qui ſervent comme le foin ordinaire à la nourriture des beſtiaux.

Tous les terreins gras & pleins de ſucs ſont bons pour produire du foin, c'eſt pourquoi on peut faire des *prés* ſecs dans une plaine, ſur une pente de terres, ſur des avenuës, même ſur des côteaux, pourvu que le terroir en ſoit bon, ou que du moins il ſoit un peu humide au fond, en ſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau; car l'humidité eſt une des nourrices du foin.

Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes propres à faire des *prés* ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres, forres, légéres ou maigres, pourvu qu'on y ait la commodité d'un ruiſſeau pour les arroſer, & qu'elles ſoient un peu en pente ſans l'être trop, afin que l'eau des arroſemens des pluies & des innondations imbibe tout le *pré*, & s'écoule enſuite doucement ſans le noyer par un trop long ſéjour. Les *prés* qui reçoivent la chure, ou qui ſont trop voiſins des fleuves, des étangs, des lacs & autres grandes pieces d'eau, en ſont ſouvent très-incommodés, à cauſe des gravois & des innondations qu'elles y portent. Il n'y vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux beſtiaux. Le foin des *prés humides* n'eſt pas même pour l'ordinaire ſi bon, ni ſi délicat que celui des *prés* ſecs; mais auſſi il vient en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs eſt encore moins bonne, de même que le foin qui ſe recueille dans les vallées près de la mer. Il eſt plus fort que le foin ordinaire, mais il a toujours un goût ſalin & nitreux, dont la plûpart des beſtiaux ne s'accommodent point. Les roſeaux & les joncs ne leur valent rien non plus, à moins que ce ne ſoient des joncs venus de ſemences, & cultivés en *prés* en de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais.

Les *prés* bas manquent bien moins que les *prés* hauts, & ils produiſent d'excellent foin quand l'année eſt ſéche. Les *prés* hauts au contraire ne ſont bien que quand elle eſt humide, ainſi il faut tacher d'en avoir en différentes ſituations, afin d'être ſûr d'avoir toujours ſes proviſions, quelque tems qu'il faſſe.

Pour entretenir un *pré* en bon état, il n'y a qu'à faire; 1°. tout autour & en traverſes, des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arroſement & l'écoulement des eaux: 2°. une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crues d'eaux & autres innondations qui engraveroient & enrouilleroient les *prés*: 3°. rafraîchir avec ſoin les foſſés, les rigoles & les digues: 4°. renouveller le *pré* en y jettant de la ſemence quand il commence à dégénérer.

Quand on veut faire un *pré*, il faut d'abord en choiſir le fonds gras & fort, ſi c'eſt un *pré* ſec ou humide; & bien expoſé pour les arroſemens ſi c'eſt un *pré* bas. Les terres fortes voiſines de quelques rivieres, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on la creuſe, ſont excellentes en *prés*, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage. Le bled y vient trop dru, & ne donne ordinairement que de la paille, encore y dégénére-t-il ſouvent.

Le fonds étant choiſi, il faut lui donner de fréquens & profonds labours, ſans ſe laſſer & s'impatienter, parce que pour réuſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois on ne fera gueres autre choſe que de remuer la terre. On ne doit même y mettre la charuë que dans un tems fort propre à ameublir le ſol; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y ſemera y croiſſe, & y multiplie aiſément.

Ordinairement le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en *pré* ſe fait au Printems, & on la laiſſe en guéret. On peut lui donner un ſecond labour quelque mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes qu'il faut détruire commencent à repouſſer; en Automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours: au mois de Février ſuivant on y charrie le fumier, le plus nouveau & le plus gras que l'on puiſſe avoir. Ceux des vaches, bœufs, chevaux, moutons & de pigeons ſont les meilleurs. On répand auſſi-tôt le fumier ſur le pied, & en même tems on donne à la terre le dernier labour, qui ſert à la mettre à uni, & à conſerver toute la force du fumier qu'on enterre.

Quand la terre eſt bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y ſeme le plutôt qu'on peut la graine de foin, qui doit être choiſie fort fine de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures, dont elle eſt ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puiſſe avoir. On y mêle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemniſe des cette premiere année de la dépenſe qu'on a faite pour mettre la terre en *pre*.

Si le mois de Février eſt encore trop froid ou trop mou, pour labourer ou pour ſemer, on attend que la terre ſoit plus maniable. Il y a même des gens qui n'enſemencent les *prés* que deux mois après les avoir fumés; & en ce cas ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien. Mais il vaudroit mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la ſemaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la ſemence, & fertiliſer cette terre forte & humide.

On ſeme le foin comme le bled à plein champ & à pas de Semeur, on jette la ſemence fort épaiſſe, de la longueur qu'auroit un bon ſillon; mais comme il n'y a point de ſillon dans la terre préparée en *pré*, & comme la graine étant fort fine on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant que ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui le ſeroit déja, on prend avec ſoi un bâton qui ſert de piquet, pour marquer à peu près, quand on eſt au bout d'un champ, l'endroit juſqu'où on a ſemé, obſervant de planter le bâton plutôt dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas encore. On continuë ainſi, juſqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la ſemence & on unit la terre, en y paſſant la herſe deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il reſtoit quelques mottes de terre entieres, il ſeroit bon de les caſſer, pour rendre la ſuperficie du *pré* plus unie, ce qu'on ne ſçauroit faire avec trop de ſoin, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également; il n'y a pas de terrein perdu, & quand il eſt queſtion de faucher les foins, rien n'échape à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent

Digitized by Google

& arrêtent ſa faux. C'eſt pourquoi il y a des pays où on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois, pour applanir les terres qu'on met en *prés*.

Si ce nouveau *pré* eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque tems après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux en ſa diſpoſition; mais ſi c'eſt une terre légére, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée & ſans ſubſtance.

Il eſt important d'enfermer les *prés* nouvellement enſemencés de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni beſtiaux toute la premiere année; car l'herbe eſt toujours trop tendre & trop foible pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée, ni foulée. Il faut la laiſſer multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort que la morſure & les pieds des beſtiaux. C'eſt à quoi il faut veiller, principalement quand les *prés* ſont proches des maiſons ou des chemins. Il n'y a que les cochons qu'il n'y faut pas laiſſer entrer, dans quelque tems & dans quelque *pré* que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre avec leurs grouins. Il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail que quand la terre eſt fort ſéche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes, & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laiſſer paſſer de grandes chutes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller ou d'emporter la terre qui eſt encore meuble & légére, en ſorte que l'herbe tendre & déchauſſée n'auroit plus de nourriture. On les en garantit par des digues & des chauſſées de terres glaiſes, par des foſſés, des trous & des rigoles qui ſeignent, détournent &. épuiſent les eaux bâtardes. Il eſt bon auſſi de ſarcler les *prés* la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année, quoiqu'on n'y dépouille pas encore grand choſe; on en retire toujours bien ſa dépenſe, ſur tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui au lieu d'avoine y mettent un peu de trefle & de veſce. Ce mêlange loin de nuire à l'herbe du *pré*, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux.

Le *pré* nouvellement enſemencé ayant été ainſi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail juſqu'après la fauchaiſon de la deuxiéme année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a plus d'autres ſoins à y donner, que celui qu'on donne aux vieux *prés*.

Les bonnes herbes des *prés* ſont, le *petit muguet*, le *veſſeron*, l'*avoine ſtérile*, la *manne*, particulierement la petite; les eſpeces de *renoncules*, autrement dit *grenouillettes*, ſoit *pied de lion*, *bazin*, *pié-pou* ou autres; les *ſatyrions* & les *teſticules* de chien; le *plantain*, pourvu qu'il n'y en ait beaucoup, & qu'il ſoit petit; la *plaſtenade* ou *carote ſauvage*, le *carvy*, le *panais ſauvage*, pourvu qu'il ne grandiſſe point trop; la *germandrée*, qu'on appelle *petit cheſneau*, à cauſe de ſon feuillage; la *réponſe*, le *creſſon*, le *paſtel* ou *gueſdes* ſauvages, la *barbe de bouc*, l'*ozeille* tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas; la *langue de cerf* qui a les feuilles comme l'ozeille, la *langue de ſerpent* ou *herbe ſans couture*, les *violettes*, tant celles de Mars que celles de mer, autrement dites *gans notre-dame*; la *petite centaurée*, les *marguerites*, les *conſoudes* de toutes les eſpeces, ſoit *conſoude royale*, ou *pied d'alouette*, la *conſive* grande & moyenne, l'*ail* & le *ſcordium*, pourvu qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce

qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du véritable ail & du poireau ; le *pouliot*, le *ſerpolet*, la *marjolaine*, l'*origan*, le *baume*, autrement dit *menthe Romaine*, & toutes les autres ſortes de menthes, qui toutes enſemble embaument les *prés*, pourvu qu'il n'y en ait pas trop ; l'*argentine*, le *pied de lion*, le *fumeterre* & l'*eupatoire* ou *aigremoine*, ſoit vrai ou bâtard ; l'*angélique*, la *pimprenelle*, l'*armoiſe* ou *herbe de Saint Jean*, la *mille-feuille*, ou *herbe à charpentier*, la *méliſſe* qui amende la terre, & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches ; le *cytiſe* bon pour les chévres, la *vervenne* & le *ſenneçon* bon pour les lapins ; le *mouron* mâle ou femelle, le *melilot*, le *marbis*, autrement dit le *perſil d'âne* ; la feuille du *fenouil* & les *fleurs blanches & ſéparées*, & principalement les *baſſinets*, les *gobelets* & le *treſle*.

Les mauvaiſes herbes au contraire ſont le *colchicon*, ou *mort aux chiens*, plante bulbeuſe. La *perſicaire*, autrement dit le *curage* tant grand que petit. La *ciguë*, la *dent de chien* ou *chiendent*, qui n'eſt pas moins contraire aux prés qu'aux bleds, parce qu'il ſe multiplie beaucoup. Le *réveil matin*, herbe qui croît moins dans les prés que dans les vignes & les bleds. Le *mille-pertuis*, plante ſpécifique ; la *prêle* qui eſt auſſi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les foſſés, ne vaut rien en foin.

Il croît dans tous les *prés* & *prairies* une herbe qui ſe nomme *douve*, qui fait mourir le mouron quand il en mange, parce qu'il ne la digere point, & on la retrouve toute entiere dans ſon ventre. Il eſt bon de faire la revuë des *prés* au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaiſes herbes qu'on y verra en trop grand nombre. Il n'y faut non plus ſouffrir aucune eſpece de chardons. Le *chardon benit*, & le *chardon notre-dame* n'y font pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre ſur le bord du *pré*.

Quoique les *prés* produiſent d'eux-mêmes, cependant il y a certains ſoins qui ſont néceſſaires pour y entretenir l'abondance, & ſans leſquels on les verroit bientôt dépérir. Il y faut plus d'attention que de peine. Le tout ſe réduit à les ſarcler, à les épierrer, à les arroſer, les fumer & les renouveller quand ils en ont beſoin. On doit les ſarcler, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiſſons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage ; on arrache les unes avant l'Hyver, comme ronces, joncs, glayeuls ; les autres au Printems, comme chicorée ſauvage, ciguë, chardons, & autres inutiles & nuiſibles aux beſtiaux. Il faut auſſi ne laiſſer dans le *pré* ni pierre, ni bute, ni vuide, ni aucune autre choſe qui puiſſe empêcher que la ſuperficie du *pré* ne ſoit égale & également garnie. C'eſt auſſi pourquoi on ne ſouffre point d'arbres dans les vrais *prés*, ſi ce n'eſt quelques arbres aquatiques, qu'on plante ſur les bordées le long des ruiſſeaux. S'ils étoient dans le *pré* même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étenduë de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le *pré* quand il en eſt beſoin.

Un autre ſoin que les *prés* demandent, eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent, ſuivant les ſaiſons, ſuivant le tems & ſuivant leur tempérament. L'Hyver on ſuppoſe qu'ils ſont toujours arroſés, ſoit par les pluies, les neiges, ſoit par l'enflure des rivieres & ruiſſeaux, ou par la chute des eaux des montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſés, des rigoles & des ſaignées, pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux ſauvages & les grandes pluies ne dégradent le *pré* ou n'enrouillent l'herbe, ce qui eſt

principalement

principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes en *prairies*. A l'égard des vieux *prés*, on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la ſubſtance, la graiſſe, & les ſels des autres terres. Mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres & les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du *pré* par la croute qui s'y forme. Quand le *pré* eſt une fois aſſablé, ſi cela arrive, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hale ait ſéché l'eau & les terres de rapport. On les grate alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt.

Quelquefois les *prés* ont beſoin d'eau, en Hyver même, & en ce cas quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours, & on ne doit point leur épargner l'eau aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février. Il n'y a que les vieux *prés* ſur leſquels il ne faut point faire courir l'eau quand il fait froid, parce qu'ils ſouffriroient trop de gelées & de glaces, ſi l'eau venoit à manquer.

L'Eté eſt la vrai ſaiſon des arroſemens. On abreuve alors les *prés* de huit jours en huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les arroſe par le moyen de quelqu'écluſe, ou bâtardeau fait de terre glaiſe, de pierres, ou de planches qui coupent le cours de l'eau, & la font par conſéquent refluer & gonfler par les foſſes & les rigoles, qu'on doit avoir ſoin d'entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverſes du *pré*, afin que l'eau ſe répande par-tout; & quand on juge que le *pré* a aſſez bu, on leve, ou on rompt l'écluſe ou la digue, pour que l'eau reprenne ſon cours.

S'il y a quelque foſſe ou eau dormante dans le *pré*, on doit avoir ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler; car le long ſéjour de l'eau, & ſa trop grande quantité y font autant de torr que la ſéchereſſe. Il y a même certains *prés* qu'il ne faut guére arroſer, ce ſont ceux où il y a beaucoup de trefles; autrement cette herbe mourroit bien vîte. C'eſt au Printems qu'on deſſéche à force de rigoles & de ſaignées les *prés* trop ſujets aux eaux. Il y a auſſi des moulins pour élever les eaux, vuider des bâtardeaux, ſécher des marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Verſailles. Mais au défaut de ces moulins, c'eſt à force de bras qu'il faut deſſécher & fertiliſer les endroits marécageux, en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſaignées & des foſſes, ou trous éloignés des lieux, d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

Il faut fumer les *prés* tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent, pour remplacer la graiſſe & les ſels que la végétation continuelle épuiſe. On juge qu'ils ont beſoin d'amendement, quand leurs productions ſont languiſſantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter. C'eſt toujours en Décembre & Janvier qu'on les fume, afin que le ſuc & les ſels du fumier étant détrempés par les pluies, ils ſe mêlent mieux avec la terre, & agiſſent avec vigueur dans le tems que la nature ſe renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus ſouvent les vieux *prés* que les jeunes. Quand le terrein qu'on amende eſt ſur le penchant d'une colline, ou beaucoup en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours aſſez d'au deſſus.

Pour un *pré* nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais eſt le meilleur. C'eſt tout le contraire pour les *prés* faits, il n'y faut que du fumier bien pourri;

car s'il ſortoit récemment de deſſous le bétail, comme on ne fait que l'étendre ſur le *pré* ſans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute la chaleur ſe diſſiperoit en dehors, ou ne ſerviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; & ce qui eſt le plus important, il n'auroit pas le tems de ſe conſumer, les Faucheurs le retrouveroient ſous leur faux, & le mêleroient avec le foin, ou il ne feroit que de très-mauvais effets, ſoit au grenier, ou aux étables & aux beſtiaux; c'eſt pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & de bien pourri.

Le crotin de pigeons & de toutes ſortes de volailles non aquariques y eſt bon, de même que le fumier de mouton, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il ſoit bien conſommé & repoſé depuis long-tems. Les bouës des ruës & grands chemins, les curures de mares bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autre fumier, ou avec de la poudrette, y font des merveilles, de même que les cendres de leſſives, celles d'herbes ou de gazons brûlés & les feuilles d'aulnes. C'eſt pourquoi bien des gens ſont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs prairies. De bonne terre bien meuble & mêlée avec de la fiente, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables; ou bien on peut ramaſſer la bouë ou la pouſſiere des chemins les plus fréquentés & des ruës, on les mêle avec toutes les ordures de la maiſon & de la baſſe-cour, & avec toutes ſortes de fientes & de fumiers, & quand tout ce mêlange a été bien détrempé par les pluies, & mûri par les gelées, on le répand ſur le *pré*, il s'y incorpore, le pénétre & le fertiliſe à ſouhait.

Les taupes endommagent beaucoup les *prés*, il y a des gens qui leur font la chaſſe en même tems qu'ils arroſent leurs *prés*. Pour cela quand il eſt beſoin de les arroſer, on le fait dès la pointe du jour, qui eſt le tems que les taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénétre bien vîte les taupinieres, elles montent ſur terre pour l'éviter, & alors il eſt aiſé de les prendre toutes vives. D'autres ſans lâcher l'eau ſe mettent en ſentinelle ſur le *pré* dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foüi le plus fraîchement. Elles travaillent ordinairement quand le Soleil ſe leve, & ſi-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne avec la beche ou la houë un grand coup de côté, pour enlever en même tems & la terre & la taupe.

Il ſe trouve ſouvent dans les *prés* des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbes, ſoit parce qu'en le ſemant il ſera tombé peu de graine à cet endroit, ſoit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été ruinée par les taupes, par les innondations, par la ſéchereſſe ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le ſecours des fumiers, & s'ils ne ſuffiſent pas, y labourer & ſemer de nouveau.

Il faut avoir ſoin de renouveller les *prés* de la même maniere quand on voit qu'ils s'affoibliſſent, qu'ils languiſſent & rapportent peu de choſes, ſoit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieilliſſent, ſur-tout quand la mouſſe y croît. Pour la détruire il faut répandre au mois de Décembre de la cendre de leſſive, ou quelque autre puiſſant engrais bien épais ſur tout le *pré*; il ſe ranimera, & la mouſſe périra ſi elle n'y eſt point invétérée. Mais ſi elle a ſi fort pris le deſſus, que l'amendement ne faſſe rien, alors il faut ou changer le *pré* en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en *pré*, de la même maniere qu'on l'a dit ci deſſus, d'une terre qu'on veut mettre en *pré* pour la premiere fois.

Avant de labourer la terre qu'on veut ſemer en herbes, il y a des gens qui font

lever au mois d'Avril tout le gazon du *pré* par mottes, font des fourneaux ſur le *pré* même, & y réduiſent tout ce gazon en cendres, qu'ils ſement ſur le champ, enſuite ils y labourent & ſement la graine de foin ; rien ne fait plus de bien au *pré* que le ſel de ces cendres. *Voyez* AMENDEMENT.

Un *pré* réduit en novale rapporte du grain abondamment pendant ſix à ſept ans de ſuite, ſouvent même on ne lui donne point du tout de repos. Il eſt bon d'en brûler l'herbe, ou même les gazons avant d'y mettre la charruë, pour en faire une terre à bled. Quand on la deſtine pour être toujours terre à bled, on n'y ſeme la premiere année que de la veſce, du treſle ou des pois, qui ne font qu'engraiſſer la terre; la deuxiéme année on y met des Mars un peu plus forts, ou du ſeigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de ſuite ſi le fonds eſt bon, & après cette tournée on le fait valoir par ſoles réglées, comme les terres à bled ordinaires. Mais quand on ne veut mettre du grain que pendant quelques années dans ce *pré* deſſéché, alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres, les ſix ou ſept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce tems on le remet en *pré*; & pourvu qu'on y apporte les ſoins néceſſaires, il produira du foin mieux que jamais.

Quand le *pre* devient ſtérile par vieilleſſe, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes que nous venons de dire pour la mouſſe, c'eſt-à-dire, fumer le *pré* à force pour le raviver; & ſi les amendemens ſont impuiſſans, il faut en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'enſemencer de nouveau de graines d'herbe, ſinon en changer l'uſage & le mettre en terre labourable, principalement quand ces *prés* ſont ſecs, arides, encroutés ou pleins de groſſes ou mauvaiſes herbes. *Voyez* FOIN pour ſa récolte.

PRECOCE, qui vient de bonne heure, avant la ſaiſon ordinaire. Il ne ſe dit guére que des fleurs, des fruits & des légumes. On dit des *roſes précoces*, des pois & féves *précoces*. Ces fruits *précoces* qu'on fait mûrir par artifice, n'ont jamais ni la beauté, ni le goût de ceux qui viennent dans la ſaiſon. On le dit ſur-tout des ceriſes ; ces ceriſes ſont *précoces*. On dit même abſolument des *précoces*, pour dire des ceriſes *précoces* ; on le dit auſſi du ceriſier, qui apporte des ceriſes *précoces*. C'eſt un ceriſier *précoce*.

PRELE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, vuides, rudes, noüées. Ses feuilles ſont longues, menuës, compoſées de pluſieurs tuyaux articulés & aſſemblés bout à bout. Ses fleurs ſont des étamines fort courtes, chargées chacunes d'un ſommet en champignon, taillé en pluſieurs pans. Ces étamines forment une colonne renflée vers le milieu, mais elles ne laiſſent aucune ſemence après elles. Les ſemences viennent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs, ce ſont des grains noirs & rudes. Ses racines ſont des fibres longues, déliées, noirâtres. La *prêle* eſt fort vulnéraire & fort aſtringente. On ordonne ſa décoction dans le crachement de ſang, dans les flux immodérés des hémorroïdes & des mois. On l'appelle autrement queuë de cheval.

PRENDRE, en terme de Jardinage ſe dit des arbres & des plantes nouvellement plantées, & ſignifie commencer à faire, à produire de bonnes racines, commencer à s'attacher, à s'unir à la terre, & à en tirer ſa nourriture par des racines. Ainſi on dit *prendre racine*, ou abſolument *prendre*. Cette plante a *pris* racine, ou a *pris*. Mais LA QUINTINIE dit qu'en ce ſens *reprendre* eſt plus uſité.

PRESAGES du Laboureur. Ceux qui ont écrit ſur l'Agriculture, comme

Liger, Chomel & tant d'autres, n'ont pas manqué de donner un pronoſtic des tems, des ſaiſons & des années, & la maniere de prévoir autant que faire ſe peut les pluies, les vents, les ſéchereſſes, les fertilités, ou les chertés, pour régler là deſſus ſes ouvrages & ſon commerce. Je n'enflerai pas ce Dictionnaire de pareils détails, & me contenterai de dire qu'il eſt peu de perſonne de bon goût qui n'ait aujourd'hui chez ſoi un termométre, un baroméetre & un hygrométre. Ces trois inſtrumens de mécaniques ſont les oracles du beau & du mauvais tems. Les premiers marquent les degrés du chaud & du froid, le deuxiéme fait voir la péſanteur & la légéreté de l'air; le troiſiéme en fait connoître la ſéchereſſe ou l'humidité. Par-là ſans le moindre ſoin on connoît chez ſoi au doigt & à l'œil l'état & les variations du tems, & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les variations de l'Agriculture & du Jardinage.

PRESSOIR, grande machine propre pour preſſer la vendange ou autres fruits dont on veut tirer ou épreindre le jus, la liqueur, en ſorte que le marc demeure tout ſec. Il y a de grands & de petits *preſſoirs* faits de différentes manieres, & des *preſſoirs* à verjus, à cidre & à huile. Il conſiſte en un aſſemblage de pluſieurs pieces de bois diverſement poſées, qui compoſent trois corps de charpente étroitement liés enſemble, à la réſerve des arbres qui ſervent comme de *baſſecule*, & de la vis qui les fait mouvoir. Voyez-en la conſtruction dans Chomel, ou dans *la nouvelle Maiſon Ruſtique*.

PRESSURAGE, c'eſt le moût qu'on tire du marc à la derniere coupe qu'on lui donne, & qu'on laiſſe égoutter après; c'eſt le vin le moins eſtimé. Ceux qui ſe piquent de bien ſçavoir faire le vin, ſe donnent de garde de mêler le *preſſurage* avec la mere-goutte. Ils l'entonnent dans des tonneaux à part, & deſtinent ce vin pour le commun de leur maiſon, parce que le *preſſurage* pour l'ordinaire contracte un petit goût de grape qui en diminué la qualité.

PRESSURER, terme de vendange, qui ſignifie mettre le raiſin ſur le preſſoir, pour en tirer la liqueur juſqu'à la derniere goutte.

PRESSUREUR, celui qui conduit le preſſoir lorſque la vendange eſt deſſus.

PRESURE, certain acide qu'on trouve dans l'eſtomac des veaux, quand ils n'ont mangé que du lait, ſi on les tuë avant que la digeſtion en ſoit faite. C'eſt de la *préſure* dont on ſe ſert ordinairement pour faire cailler le lait, qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRIME-VERRE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, larges, dures au toucher, ſe répandant à terre. Il s'éleve d'entre elles une ou pluſieurs tiges, à la hauteur d'environ une palme & demie, rondes, nues, portant en leurs ſommets des fleurs de différente couleur; car il y en a de blanches, de jaunes & de gris de lin. Elles ſont odorantes, formées en tuyaux évaſés dans leur partie ſupérieure. Quand elles ſont paſſées, il paroît des fruits ou coques ovales, qui renferment des ſemences rondes, noires & menuës. Sa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, garnie de longues fibres blanches. Les fleurs de cette plante ſont très-apéritives, & fort propres pour rétablir le cours des eſprits. Ses feuilles & ſa racine ſont auſſi très-apéritives & vulnéraires. On lui a donné le nom de *prime-verre*, à cauſe que c'eſt une des premieres fleurs du Printems.

Il y a le *prime-verre*, arbriſſeau ainſi nommé par les Jardiniers, parce que ſes fleurs reſſemblent un peu au *prime-verre* ordinaire par leur odeur, leur forme & leur couleur. Les tiges à fleurs viennent

quelquefois de trois pieds de hauteur, & fleuriſſent en Juin. Sa graine mûrit au mois d'Août, & doit être ſemée en Mars vers la fin du mois dans une terre toute naturelle. Les plantes produites de graine ne donnent des fleurs que la ſeconde année; c'eſt pourquoi il faut la ſemer dans une pépiniere, & placer les jeunes plantes dans des endroits convenables au mois d'Août, après qu'elles ſont levées. Cette plante, dit BRADELEY, eſt propre auſſi pour garnir le milieu des plate-bandes dans les grands Jardins, & elle croît dans toutes ſortes de terreins. *Voy.* POLYANTHE.

PRIMO, c'eſt le même œillet que la conquête, les mêmes couleurs, le même blanc, ſemblable en qualité; il ne differe que dans le feuillage, mais c'eſt ſi peu, qu'on n'y doit point apporter de différence. MORIN.

PRINCESSE, tulipe qui eſt incarnadin, feuille morte, couleur de cirron, & blanc non d'entrée. MORIN.

PRINCESSE AIMABLE, œillet violet & blanc, bien tranché, ſa fleur large & ſa plante vigoureuſe. Il ne créve pas en lui laiſſant cinq boutons. MORIN.

PRINTANNIER, ſe dit en cette phraſe fleur *printanniere*, pour dire celle qui fleurit au Printems.

PROVIN, branche de vigne qu'on couche & qu'on couvre de terre, afin qu'elle prenne racine & faſſe de nouvelles ſouches. Il faut renouveller la vigne de tems en tems, & y faire de nouveaux *provins*. Pour réuſſir à *provigner* la vigne, deux choſes ſont eſſentielles: premierement la bonne eſpece de raiſin & le beau bois, ſans quoi il vaut autant laiſſer les places vuides, que de ſe ſervir pour les remplir d'un ſep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit ſeulement de l'un ou de l'autre.

Après le choix d'un ſep tel qu'il eſt à ſouhaiter, on l'épluche de toutes les branches chifones qui ont pu y croître, & des vrilles qui y viennent ordinairement, puis faiſant une foſſe en quarré, à commencer tout près le ſep qu'on veut provigner, plus ou moins longue, ſelon que le permettent les branches de la vigne, ou ſelon qu'on veut que cette foſſe s'étende (eſt égard toujours à la longueur des branches) juſqu'au bout, & a la largeur du vuide qui eſt à remplir. Cette foſſe étant creuſée d'un pied & demi environ dans terre, on ébranle tout doucement le ſep en le mettant du côté de la foſſe, où il faut qu'il ſoit couché avec ſes branches. Cela ſe fait après pluſieurs ſecouſſes ſans endommager les racines, & l'on parvient au point de l'étendre dans cette foſſe; ce qui ne ſe fait cependant pas ſans quelque torture de la part du ſep, qu'on courbe malgré lui, a cauſe qu'il tient toujours à ſes racines.

Quand cette branche eſt couchée où on veut qu'elle ſoit, ſi c'eſt une vigne moyenne, on range dans cette foſſe tellement les branches de ce ſep, qu'elles regardent toujours à droite ligne les ſeps qui ſont au deſſous & au deſſus d'elles; puis étant placées ainſi, ſoit en les ayant courbées pour les forcer de venir où on les déſire, ſoit en les y ayant miſes comme d'elles-mêmes, on remplit le trou où elles ſont de la ſuperficie de la terre, en telle ſorte que ces branches pour y prendre facilement racine ne s'éventent point. Cela fait on taille l'extrémité des branches à deux yeux au-deſſus de la terre, puis on les laiſſe là juſqu'à ce qu'ils pouſſent. Tel ouvrage n'eſt pas celui d'un Apprentif Vigneron, puiſque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entierement leur ſep, quelque précaution dont ils aient uſé en faiſant cette opération.

Dans les terres fortes, terres légéres ou pierreuſes, les *provins* s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre juſ-

qu'au mois d'Avril. Dans les terres humides ils y réuſſiſſent mieux, lorſqu'on ne les fait qu'au commencement du Printems juſqu'à la fin d'Avril. Lorſque le tems eſt beau, il fait toujours bon faire un tel ouvrage.

PRUNE, fruit d'Eté qui eſt à noyau, avec une pulpe ou chair couverte d'une peau fleurie. Ce fruit eſt excellent à manger crud, à mettre au four & en confiture. Il y en a quantité de belles & de bonnes eſpeces, qui commencent dès le mois de Juillet juſqu'en Octobre. On en peut voir la liſte dans CHOMEL, LIGER, LA QUINTINIE, & même le Dictionnaire univerſel de Trévoux. Les différens damas, les perdrigons, la mirabelle, la reine-claude, les brignoles, &c. voilà les principales. L'excès de la *prune* nuit à l'eſtomac, & lâche le ventre. *Voy.* PRUNIER.

PRUNEAU, prune ſéchée au ſoleil ou dans le four.

PRUNELAIE, lieu planté de pruniers. LA QUINTINIE dit, planter une *prunelaie*.

PRUNELLE, prune ſauvage qui vient parmi les ronces & les haies, ſur un petit arbre qu'on appelle *prunelier*, ou *prunellier ſauvage*. Ce fruit eſt aigrelet & horriblement ſtyptique. Les pauvres gens en font de la boiſſon. *Voyez* PRUNELLIER.

PRUNELLE, ou BRUNELLE, plante qui eſt ſouveraine pour guérir les plaies. Quelques-uns l'appellent *herbe au Charpentier*. Voyez BRUNELLE.

PRUNELLIER, prunier ſauvage qui porte des prunelles. C'eſt un petit arbre épineux, dont l'écorce eſt cendrée, tirant ſur le purpurin. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du prunier cultivé, mais beaucoup plus petites, & d'un goût aſtringent. Ses fleurs ſont blanches comme de la neige, odorantes, compoſées de cinq feuilles diſpoſées en roſe; elles naiſſent devant les feuilles. Ses fruits ſont de petites prunes groſſes comme un gros grain de raiſin, preſque rondes, de couleur noire tirant ſur le bleu, d'un goût extrêmement ſtyptique. Sa racine eſt ligneuſe, noire. L'eau diſtillée des fleurs du *prunellier* eſt un remede ſingulier pour la pleuréſie & pour les oppreſſions de poitrine. Ses fruits ſont bons pour la dyſenterie.

PRUNIER, arbre dont il y a deux eſpeces générales, un cultivé, & l'autre ſauvage. Le *prunier cultivé* eſt d'une hauteur & d'une groſſeur médiocre. Ses feuilles ſont un peu longues, crénelées tout autour. Ses fleurs ſont blanches, compoſées de cinq feuilles diſpoſées en roſes. Ses fruits, qu'on nomme prunes, ſont charnus, couverts d'une peau mince. Il y en a beaucoup d'eſpeces qui diffèrent par leur groſſeur, par leur figure, par leur couleur & par leur goût. La décoction des feuilles de *prunier* eſt bonne pour arrêter les fluxions qui tombent ſur la luette & ſur les gencives, ſi on s'en lave la bouche.

Le *prunier* eſt de tout pays, il vient aiſément & pullule beaucoup, ſouvent même gagne juſqu'à l'autre côté du mur contre lequel on l'aura mis. Il y a différentes ſortes de vrais *pruniers* qui réuſſiſſent fort bien en plein champ, entre autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, ceriſettes, & ſur-tout le Saint Julien.

On éleve les *pruniers* de noyaux, de boutures, de rejettons & de ſauvageons. On en greffe ſur toutes ſortes de *pruniers*, même ſauvages, comme auſſi ſur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier, mais le meilleur plan pour toutes ſortes de pruniers, même de pêche, d'abricots & de pavies, ſont ceux qu'on leve au pied des pruniers, damas noirs & de Saint Julien. Ces arbres pouſſent quantité de rejettons. Ils ont la ſéve plus douce, & durent davantage que les autres *pruniers*. On les greffe en fente & en écuſſon; le Saint Julien eſt plus ſûr pour écuſſonner, &

le fruit qui en vient eſt plus fondant : le damas noir eſt plus ſec & ne profite pas tant, & la greffe qu'on y fait excede ordinairement le ſauvageon, La ceriſette qui eſt la plus hâtive des prunes, le Saint Julien qui ſe fane ſur l'arbre, & y demeure juſqu'aux gelées; la Sainte Catherine & pluſieurs autres ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

Les *pruniers* demandent une terre plus ſéche qu'humide, plus ſabloneuſe que forte, & ceux que l'on met dans un ſable noir viennent mieux, chargent plutôt & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-tems ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois. Ils réuſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions.

Comme les *pruniers* ſont fort ſujets aux chancres & à la gomme qui alterent la ſéve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaie que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées, & le faux bois qui eſt long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit; & pour le ranimer découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf, ou des cendres de ſarment.

Quand les *pruniers* ſont ſur le retour & dégarnis, ou quand il s'y forme une confuſion de menuës branches, ce qu'on appelle des bourſes, elles préſagent la ruine de l'arbre, il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter & couper toutes les branches à quatre doigts au deſſus du fourchon, où on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le recouper tout au bas, un peu au deſſus de la greffe. Il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année. A l'égard des *pruniers* ſauvageons qui ſont en place, comme Sainte Catherine, ceriſette, damas, diaprée, de roche-courbon & autres, on peut laiſſer quelques boutures au pied des arbres; mais il en faut laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſucent la mere, & la font ſouvent mourir.

PUCELLE, nom d'une eſpece de poire, qu'on nomme autrement chat-brûlé. C'eſt une poire d'Octobre ou de Novembre. Elle paſſeroit quelquefois pour un martin ſec, tant elle lui reſſemble de groſſeur & de figure; mais le coloris un peu différent, fait qu'on ne s'y trompe pas. Il eſt d'un côté fort rouſſâtre, & de l'autre aſſez clair, ſans avoir rien d'iſabel. La peau en eſt aſſez unie & la chair tendre, mais c'eſt un tendre ſauvage, tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & approchant du goût du béſi-d'héri. La poire au reſte eſt fort pierreuſe dans le cœur. Quelques gens l'eſtiment médiocrement, d'autres en font cas, & diſent qu'ils en ont vû qui n'ont point tant de défauts. LA QUINTINIE.

PUCELLE NICHON, tulipe rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée. MORIN.

PUCERON, eſpece de petit moucheron, qui s'attache aux jets nouveaux des pêchers, des pruniers & du chevrefeuille, &c. Pour empêcher le déſordre de cet inſecte, on frote les arbres avec de la chaux vive, ou bien on met au bout d'un bâton fiché en terre un pot le goulot en bas. Ces inſectes qui aiment la fraîcheur s'y retireront.

PUITS, creux qu'on fait dans la terre pour y trouver de l'eau. Il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres; mais en quelqu'endroit que ce puiſſe être, on en vient toujours à bout avec la patience. Il ne faut point ſe rebuter, car il eſt certain qu'on trouve par tout de l'eau. On doit avoir ſoin de faire creuſer les *puits* dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers & des

Digitized by Google

autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût déſagréable; c'eſt pourquoi il faut bâtir le *puits* dans la cour du maître du logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuſe, car ſi la terre eſt ſabloneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du ſable enſemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en ſoit bonne. Au contraire ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond pas.

Quand on a creuſé juſqu'à l'eau & qu'on eſt parvenu ſur la terre ferme, on a ſoin en bâtiſſant les *puits* de laiſſer des trous au mur à l'endroit des ſources qui y aboutiſſent, pour qu'elles aient leur chute libre dans le *puits*. Cette eau à laquelle on a creuſé un lit nouveau, ſe perd d'abord pendant quelque tems, juſqu'à ce que la terre en ſoit entierement imbibée; alors l'eau s'enfle, & le volume groſſit à meſure que les eaux viennent.

Dans les prés & autres lieux humides & marécageux, les *puits* ſont beaucoup plus ſujets à ſe tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien. Un *puits* doit être toujours entretenu nettement, il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale. Les uns ferment leurs *puits* pour les tenir plus proprement; les autres au contraire prétendent qu'on ne ſçauroit les laiſſer trop découverts, pour que l'air qui y entre ſubtiliſe l'eau, & la rende pure.

PULCHERIA, œillet fort piqueté, médiocrement large, la plante peu féconde en marcottes. Sa fleur eſt tardive, & quatre boutons lui ſuffiſent.

PULMONAIRE, plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges anguleuſes, tirant ſur le purpurin, veluës, reſſemblant à celles de la bugloſe. Ses feuilles ſont oblongues, larges d'un pouce, pointuës, couvertes d'un poil mollet, lanugineux, marbrées le plus ſouvent de taches blanches. Les unes ſortent de la racine, couchées à terre, les autres embraſſent la tige ſans queuë. Ses fleurs ſont de petits tuyaux évaſés en baſſin dans leur partie ſupérieure, & découpés en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette. Il ſuccede à chaque fleur quatre ſemences preſque rondes. Sa racine eſt blanche & fibreuſe. Les feuilles de la *pulmonaire* ſont adouciſſantes, vulnéraires, propres pour les ulceres du poulmon & pour le crachement de ſang, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Il y a quelques autres eſpeces de *pulmonaires*.

PUNAISE, petit inſecte fort plat, qui n'eſt preſque que du ſang, qui incommode fort pendant l'Eté, tant par ſa puanteur extraordinaire, que par des morſures qui laiſſent des marques rouges ſur la peau. Il y a auſſi des *punaiſes* de jardin, qui ſont vertes & auſſi puantes que les autres. Il y a des *punaiſes* de terre volantes, qu'on trouve dans les champs ſur les arbres. Ce ſont de petits animaux rouges qui ſont par bandes, & qui dans les pays chauds ſe jettent dans les ruches, mangent la proviſion, & font déſerter les mouches.

PUR, eſt un terme, qui en fait des fleurs ſignifie le contraire de panaché, & marque par conſéquent une fleur qui dans ſa couleur naturelle n'a qu'un panache, c'eſt-à-dire, aucune raie, ſoit blanche, ſoit jaune, &c. qui y faſſe une diverſité riche & agréable. Ainſi on dit mes plus belles tulipes panachées ſont devenuës *pures*, c'eſt-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucune raie. Un tel œillet eſt devenu *pur*, &c. Il y en a qui deviennent la moitié *pure*, & l'autre moitié reſte panachée; grand ſigne que tout l'œillet va bientôt devenir tout *pur*.

PYRACANTHA, eſpece d'épine toujours verte. Sa feuille reſſemble à celle de phillyréa; elle pouſſe quantité de bouquets

bouquets de fleurs blanches & de graines d'un beau rouge, dont l'éclat la fait nommer *buiſſon ardent*. Les merles en ſont fort friands. *Voyez* PIRACANTHA.

PYRETHRE, plante dont les feuilles ſont découpées à peu près comme celles du fenouil, mais plus petites, ſemblables à celles de la carote. Il s'éleve d'entre elles de petites tiges, qui ſoutiennent en leurs ſommets des fleurs amples, larges, ſemblables à celles du bellis ou paquerette, jaunes au milieu, environnées de petites feuilles étroites, oblongues, blanchâtres par-deſſus, tirant ſur le purpurin par-deſſous. Ses ſemences ſont menuës, oblongues. Sa racine eſt longue, droite, groſſe, preſque comme le doigt, d'un goût fort âcre & brûlant. Elle ſoulage le mal des dents.

PYROLE, plante qui pouſſe de la racine cinq ou ſix feuilles preſque rondes, ſemblables à celles du poirier, épaiſſes, d'un verd brun, liſſes, couchées par terre. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuſe, garnie de quelques petites feuilles pointues & portant en ſa ſommité de belles fleurs, à cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche. Le calice pouſſe un piſtil terminé par une trompe ſemblable en quelque façon à celle d'un Eléphant. Ce piſtil devient enſuite un fruit ou bouton à cinq pans arrondis, diviſé en cinq loges remplies de ſemences très-menuës. Ses racines ſont déliées & fibreuſes. Cette plante a un goût amer & fort aſtringent; elle eſt propre à conſolider les plaies. Il y a quelques autres eſpeces de *pyrole*. On a donné ce nom à ces ſortes de plantes, parce que l'eſpece dont on ſe ſert en Médecine a ſes feuilles à peu près ſemblables à celles du poirier.

PYXACANTHA, arbriſſeaux épineux, qu'on appelle autrement *lycium*. Voyez LYCIUM.

QUA.

QUA. QUE.

QUADRICOLOR, anémone à quatre couleurs, dite à Paris *amarante régale*. Il y en a de quatre eſpeces. La premiere porte ſes grandes feuilles rouges, mêlées de blanc; la peluche d'une amarante brune, & une houpe ou floquette au milieu. La ſeconde porte ſes grandes feuilles toutes rouges, ſa peluche amarante brune, ſa houpe d'incarnat bordé de blanc. La troiſiéme, dite *belle Françoiſe*, a les grandes feuilles blanches, mêlées d'un peu de rouge; ſa peluche eſt d'amarante brune comme les autres précédentes, ſa houpe incarnadine. La quatriéme a les grandes feuilles rouges, mêlées de blanc, ſa peluche amarante brune, excepté le milieu qui eſt incarnat. Celle-ci eſt la plus rare des quatre. *Voyez* encore QUATRICOLOR.

QUADRICOLOR, & QUINCOLOR D'AMIENS, nom de deux œillets, qui ſeroient beaux s'ils étoient détachés & gros; mais ils ſont confus, peu larges & ſujets à dégénérer, ne ſe maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur. MORIN.

QUARRE' de jardin. *Voyez* CARRE'.

QUATRICOLOR, tulipe à quatre couleurs, qui ſont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc ſale, ou jauniſſant. MORIN.

QUEUE, ſe dit des manches de plu-

ſieurs inſtrumens d'Agriculture, comme la *queuë de la charruë*. En Jardinage, la *queuë* d'une poire, d'une prune, d'une feuille. La *queuë* de la charruë eſt la partie par laquelle on la tient quand on laboure la terre. On l'appelle autrement le *manche*. Cette partie ſe place ordinairement derriere la charruë; elle eſt compoſée de deux pieces de bois groſſes, chacune preſque comme le bras par le bas, & par le haut environ comme le poignet, recourbées à cette extrémité, & plantées comme les cornes ſur la tête d'un bœuf. La *queuë* d'une charruë doit être de bon bois, pour réſiſter à la force des bras de celui qui appuie deſſus pour enfoncer le ſoc dans la terre, & le conduire à droit ſillon.

Les Botaniſtes appellent la *queuë* des fleurs *pédicules*, en parlant de certaines fleurs, comme tulipe, lis, narciſſes. On appelle *queuë*, quand elles ſont cueillies, ce qu'on appelle *tige* dans ces mêmes fleurs, lorſqu'elles ſont encore ſur pied.

QUEUE DE CHEVAL, en terme de Botanique, eſt une plante qu'on appelle autrement *prêle*. Voyez PRELE.

GROSSE QUEUE, nom d'une eſpece de poire. La Quintinie met la *groſſe queuë* dans le troiſiéme rang des bonnes poires, c'eſt-à-dire, de celles qui ont un grand parfum, mais qui ſont ſujettes à l'avoir enfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuſe & pleine de marc. Dans un autre endroit il dit que la *groſſe queuë* eſt de celles qui ont quelque bonté, & même quelque réputation en de certains endroits; mais qui doivent pourtant le céder à beaucoup d'autres.

QUEUE DE POURCEAU, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, rameuſe & canelée. Ses feuilles ſont plus grandes que celles du fenouil, diviſées en trois parties dont chacune ſe ſubdiviſe en trois autres ſemblables à celles du chiendent; car elles ſont étroites, longues & plates. Au plus haut des tiges croiſſent des ombelles fort larges, garnies de petites fleurs jaunes, à cinq feuilles diſpoſées en roſe. Ses fleurs ſont ſuivies de fruits compoſés chacuns de deux ſemences preſqu'ovales, rayées ſur le dos avec les bords aiguiſés en feuillet, d'un goût âcre & un peu amer. Sa racine eſt groſſe, longue & noire par le dehors, verdâtre par dedans, rendant lorſqu'on y fait des inciſions un ſuc jaune, d'une odeur de poix. La racine de *queuë de pourceau* & ſon ſuc ſont propres pour l'aſthme, pour la toux, la rétention d'urine, &c. Cette plante croît dans les montagnes fort ombrageuſes, & dans les lieux marécageux.

QUILLETTE, terme d'Agriculture, ſe dit des oſiers que l'on plante. Planter des oſiers en *quillettes*, ce ſont des oſiers longs d'un pied, gros comme le petit doigt, aiguiſés par le bout le plus gros, & que l'on fiche ainſi en terre de la profondeur d'un demi-pied. Liger.

QUINCONCE, figure d'un plan d'arbres poſés en pluſieurs rangs paralleles, tant ſelon la longueur que la largeur, en telle ſorte toutefois que le premier du ſecond rang commence au centre du quarré, qui ſe forme par les deux premiers arbres du rang & les deux premiers du troiſiéme, & qui marque une figure d'un cinq au jeu des cartes. La plus belle maniere de planter les arbres pour faire un boſquet, eſt en *quinconce*. Daviller dit *quinconge* & *quinconnée*, & le décrit ainſi: c'eſt un plan d'arbres diſpoſé dans ſon origine en quatre arbres qui font un quarré, avec un cinquiéme arbre au milieu, en ſorte que cette diſpoſition répétée réciproquement, forme un bois planté de ſymétrie, & préſente par la vue d'angle d'un quarré ou *paralleograme* rectangle des allées égales & paralleles. C'eſt de cette ſorte

de *quinconce* que parle Cicéron dans *Cato Major* & *Quintilien* liv. 1. chap. 5. Nos *quinconces* ſe font aujourd'hui de même que ceux des Anciens, à l'exception du cinquiéme arbre qui n'y eſt pas, de maniere qu'étant émaillés, & leurs allées ſe voyant par le flanc du rectangle, ils forment un échiquier parfait comme ceux qui ſont au Cours de la Reine à Paris & du jardin de Marly. LIGER dit *quinconche*.

QUINTE-FEUILLE, plante qui pouſſe des tiges longues, grêles, veluës flexibles. Ses feuilles ſont oblongues, crénelées en leurs bords, veluës, rangées en main ouverte, cinq ſur la même queuë. Ses fleurs ſont compoſées de cinq petites feuilles jaunes diſpoſées en roſes, ſoutenuës par un calice découpé en dix parties, cinq grandes & cinq petites, rangées alternativement. Son fruit eſt compoſé de pluſieurs ſemences ramaſſées en maniere de tête, enveloppées par le calice. Sa racine eſt groſſe comme le petit doigt, longue, noirâtre en dehors, rouge en dedans & d'un goût aſtringent. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente; on emploie ſa racine fort utilement dans les décoctions aſtringentes pour le crachement de ſang & pour toutes ſortes d'hémorragies. On aſſure qu'un gros de la poudre de la même racine, priſe dans un verre d'eau avant l'accès, emporte les fiévres intermittentes. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *quinte-feuille*. Elle a été appellée ainſi, parce que la plûpart de ſes eſpeces ont cinq feuilles ſur la même queuë. Cette plante aime les lieux aquatiques, & fleurit en Mai & Juin.

RAB.

RAB.

RABATRE, terme de Laboureur, c'eſt rouler, adoucir, applanir la terre lorſqu'elle eſt mouillée, & que les avoines ſont levées. On dit *rabatre* les avoines.

RABOT, en Jardinage ſignifie un outil de bois fait avec une maniere de douve ronde par dehors, & plate par en bas; on y attache par en bas un manche long d'environ quatre pieds, & on ſe ſert de cet outil pour *raboter* des allées, c'eſt-à-dire, pour les unir parfaitement, & les raffermir après que la charruë ou le rateau y ont paſſé.

RABOTER, c'eſt unir la terre avec le rabot. On dit *raboter* une allée.

RABOUGRI, un arbre demeure nain & mal fait, & comme rentré en ſoi-même; il ne pouſſe preſque point, ou ne pouſſe que des jets fort petits, menus, courts, tortus, avec de petites feuilles recroquevillées, & d'ordinaire pleines de pucerons & de fourmis. Ainſi on dit, cet arbre ne vaut rien, il rechigne, il eſt tout *rabougri*, il le faut arracher. Il ſe trouve de ces ſortes d'arbres, particulierement parmi les pêchers & les pruniers.

RABOUGRIR, terme de Foreſtier, qui ſe dit des bois qui ne ſont pas de belle venuë, qui ſont étêtés, ébranchés, & qui ne profitent pas bien, qui ont le tronc court, noüeux & raboteux. L'Ordonnance défend de deshonorer les arbres, de les étêter; car cela les *rabougrit*. Les bois ſe *rabougriſſent* quand ils ne ſont pas coupés en bonne ſaiſon, le Soleil les brûle. On le dit auſſi des fruitiers. Ce pêcher rechine, il eſt tout *rabougri*. C'eſt un terme bas & groſſier, dont on eſt obligé de ſe ſervir. LA QUINTINIE.

RACINE, c'eſt la production que l'arbre fait au dedans de la terre, pour attirer par là la nourriture dont il a beſoin, & pour attacher l'arbre a la terre, en ſorte que les grands vents ne l'arrachent pas. La culture qu'on donne aux productions de la terre, agit principalement ſur les *racines*. Les labours, les arroſemens, les améliorations ont un rapport plus immédiat à cette partie des plantes, qu'à toute autre. GREW, en Naturaliſte a conſidéré cinq choſes dans la racine d'une plante, la peau, la paranymphe, le corps ligneux, les inſertions & la moelle. Nous n'entrerons point dans le détail de toutes ces ſingularités obſervées par les Botaniſtes, & qui leur ont ſervi à caractériſer certains genres de plantes. Notre Dictionnaire n'eſt qu'un ouvrage d'Agriculture & de Jardinage; ainſi, comme M. DU HAMEL l'a fait dans ſon Traité de la culture des terres, nous nous contenterons de ranger les *racines* des plantes ſous deux claſſes, rélativement à la direction qu'elles prennent en terre.

Ici nous ne ferons que répéter en peu de mots, ce que cet Académicien dit dans le premier chapitre de ſon ouvrage. Les *racines* miſes dans la premiere claſſe ſont appellées *pivotantes*; celles de la ſeconde *rempantes*. Les premieres s'enfoncent preſque perpendiculairement dans le terrein, les autres s'étendent ſuivant une direction preſque horiſontale. Les *racines* qui ſortent immédiatement de la ſemence, ſont toujours du genre des *pivotantes*. Elles pénétrent perpendiculairement dans la terre, juſqu'à ce qu'elles trouvent le ſol trop dur. Ces *racines pivotantes*, quand la terre facile à percer a du fond, pénétrent quelquefois à pluſieurs braſſes de profondeur, à moins qu'on ne les coupe ou qu'on ne les rompe, ſoit de deſſein prémédité, ſoit par accident; car alors elles changent de direction.

Ce ſont ces *racines pivotantes* qui changent de direction, ou plutôt les rameaux qui en ſortent, & qui s'étendent horiſontalement, qui ſont les *racines rempantes*. Elles ſont d'autant plus vigoureuſes, qu'elles ſont moins profondes en terre. Les plus fortes ſe trouvent à la ſuperficie dans cette épaiſſeur de terre qui eſt remuée par la charruë. Ces *racines rempantes* s'éloignent quelquefois aſſez conſidérablement de la plante qui les a produites; alors elles deviennent ſi fines, qu'elles échapent à la vuë, ſur-tout quand elles ont pris la couleur de la terre qui les environne, ce qui arrive ordinairement. Il nous ſuffit d'avoir fait connoître ces deux ſortes de *racines*. Pour plus ample inſtruction, qu'on conſulte l'ouvrage ci-deſſus cité.

RACINE, ſe dit auſſi des plantes, dont la *racine* ou la partie cachée ſous la terre eſt bonne à manger, telles que ſont les carotes, les panets, les *racines* de perſil, les beteraves, &c. *Voyez* à leur article la maniere de les cultiver, ou conſultez CHOMEL, qui ſous le mot de *racines* parle en général de leur culture.

RACINE *ſentant les roſes*, c'eſt une plante qui vient dans les lieux pierreux ſur de hautes montagnes; elle fleurit en Mai. Elle eſt bonne pour le mal de tête, on l'applique ſur le front & ſur les temples, apres l'avoir arroſée d'eau roſe. Ses tiges ſont rondes, un peu concaves & hautes; ſes feuilles longuettes pointuës, groſſes, découpées tout autour. Elle a a ſa cime un bouquet verd, qui devient roux en perdant ſes fleurs, & ſa racine eſt inégale.

RACORDER, on dit en termes de Fontainier *racorder* des tuyaux, les joindre l'un à l'autre avec du ciment. Ce n'eſt qu'à l'égard des tuyaux de plomb, qu'on joint à une conduite de grais, pour le joindre à une décharge d'en haut ou du bas, & qui eſt l'endroit où eſt la ſoupape. *Racorder* ſe dit auſſi en ce ſens

pour la même conduire, qu'on rapporte au réſervoir quand il y faut des tuyaux de plomb.

RADICULE, terme de Botanique; c'eſt une petite pointe qui eſt dans toutes les graines, qui eſt l'embrion ou le commencement de la racine, que M. GREW a découverte par le moyen du microſcope, & qu'il explique dans ſon Anatomie des plantes.

RADIE', c'eſt un nom qu'on a donné dans l'Académie des Sciences à des fleurs rondes & planes, compoſées d'un diſque & d'un ſimple rang de feuilles longuettes & pointuës, arrangées tout autour, à la maniere des rayons.

RADIX, plante qui reſſemble aſſez pour le goût & pour la forme à la rave; mais elle en diffère en pluſieurs choſes. Sa feuille eſt plus large & plus renverſée ſur terre, & moins découpée. Son navet en eſt auſſi tout différent, & ſa chair eſt plus ferme.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* nous en donne huit eſpeces diſtinctes les unes des autres, ſans parler de quelques autres dégénérées, qui ſont le *petit radix blanc & rond* de tous les mois, le *petit radix blanc & long*, le *petit radix gris & long*, le *petit radix noir d'Eté, long*, le *radix de la grande eſpece*, le *gros radix noir d'Hyver*, le *gros radix blanc d'Hyver*, & le *radix d'Italie*.

Le petit *radix* de tous les mois eſt hâtif, ſe ſeme ſur couche comme la rave hâtive & s'éleve de même. *Voyez* RAVE. Le ſecond, qui eſt le petit *radix* blanc & long, ſe ſeme ſur couche & ſur terre comme le précédent, & eſt auſſi hâtif; il eſt moins tendre, mais un peu plus piquant. Il eſt bon toute l'année: il le faut arroſer dans les mois de chaleur. Le troiſiéme, qui eſt le petit *radix* gris, eſt de la groſſeur du doigt comme le précédent, d'une forme allongée, ſe ſeme en terre, & eſt d'un goût plus relevé. On peut en avoir tout l'Eté. Le quatriéme, qui eſt le petit *radix noir d'Eté*, a la forme plus allongée que celui dont on vient de parler, ſa chair plus dure & plus ſéche eſt d'un goût de noiſette. Sa peau eſt tout-à-fait noire. Il eſt aſſez difficile d'avoir de ſa véritable graine. Le cinquiéme, qui eſt le *radix* de la grande eſpece, eſt de la groſſeur d'un petit œuf, & a la forme allongée. Sa peau & ſa chair ſont très-blanches. Il eſt tendre, doux, d'un goût peu relevé, ſujet à être verreux, & n'eſt bon qu'en Automne. Il demande une terre fort légére. Le ſixiéme eſt le gros *radix* noir, ou le *radix* de Straſbourg; ſa peau eſt noire. Il eſt gros comme le poignet, allongé à proportion. On le ſeme en Juin. Sa chair eſt dure & ſéche, d'un goût très-piquant; il eſt bon tout l'Hyver. On l'accuſe d'être indigeſte, mais il a ſes partiſans. Le ſeptiéme, qui eſt le gros *radix blanc*, ne diffère du précédent que par ſa couleur. Il eſt d'un blanc ſale & d'un goût plus doux. Le huitiéme, qui eſt le *radix* d'Italie, quand on peut en avoir de la graine, vient aſſez bon pour ſurpaſſer tous les autres. Il eſt long de ſix à huit pouces, & gros d'un; d'un blanc éclatant, tacheté de quelques ombres rouges du côté de la tête. Sa chair eſt tranſparente, douce, tendre & caſſante, avec beaucoup d'eau. Il lui faut une terre meuble, terreaurée & bien arroſée. On le ſeme depuis le Printems juſqu'à l'Automne; mais il veut être à l'ombre dans les mois de chaleur. Toutes ces eſpeces ſe multiplient de graine, qui eſt plus rouge & plus petite que celle de rave.

RAFRAICHIR une racine, c'eſt couper tout de nouveau, mais ſi peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque tems auparavant, s'étoit un peu ſéchée, parce qu'on n'avoit pas planté l'arbre aſſez tôt, & ſans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'arbre eſt planté auſſi-tôt que la racine eſt taillée. LA QUINTINIE.

RAGRE'ER, terme de Jardinier; il ſe dit des branches des arbres qui ont été ſciées. C'eſt couper avec la ſerpette la ſuperficie de cette partie ſciée, & comme brûlée par le mouvement de la ſcie. Il faut *ragréer* les parties ſciées, parce qu'elles pourriroient autrement & ne ſe recouvriroient jamais. LA QUINTINIE.

RAIE, en terme d'Agriculture ſe dit de la ſéparation qui eſt entre deux ſillons, qui ſe fait quand on labourre.

RAIFORT, plante dont il y a deux eſpeces, le *raifort* cultivé & le *raifort* ſauvage. Le *raifort* cultivé eſt une plante qu'on cultive dans les jardins potagers, qu'on retire de terre principalement au Printems, pendant qu'elle eſt tendre, ſucculente, facile à rompre & bonne à manger. On la connoît à Paris & dans pluſieurs Provinces ſous le nom de rave. *Voyez* RAVE. Mais dans le Limoſin & en Auvergne, on ne donne le nom de *rave*, qu'a une eſpece de gros navet qu'on y mange, qui eſt rond, large & plat, appellé en Latin *rapa*, ou *rapum*; & je crois qu'on a raiſon: ce que nous nommons *rave* doit être appellé *raifort*; cependant pour me conformer à l'uſage, je n'en parlerai que ſous le nom de *rave*, puiſque les Jardiniers l'appellent ainſi.

Quant au *raifort* ſauvage, c'eſt une plante que M. TOURNEFORT a placée entre les eſpeces de *cochlearia*. Sa racine eſt groſſe & longue, rempante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant. Elle croît dans les jardins aux lieux humides. On rape ſa racine pour en aſſaiſonner les viandes. Quelques-uns l'appellent la *moutarde des Allemans*. Sa racine eſt apéritive, chaude, deſſicative, inciſive, atténuante, & a preſque les mêmes vertus que la précédente, mais dans un degré plus fort.

Avant que de finir cet article, il eſt bon de rapporter comment les Anglois font venir le *raifort* cultivé. BRADELEY dit qu'il a connu des Jardiniers, qui en plantoient les racines à trois ou quatre pouces de profondeur, & après les y avoir laiſſés pendant trois ans, les envoyoient au marché. Mais un de ſes amis ajoute-t-il, a éprouvé une méthode beaucoup plus prompte & meilleure de multiplier cette racine. La voici. Il faut creuſer dans quelques recoins d'un jardin un foſſé de trois ou quatre pieds de largeur. Le terrein doit être, s'il eſt poſſible, d'une nature qui approche plus du ſable que de l'argile, & à la Saint Michel, qui eſt le tems le plus favorable pour cela, on coupe quelques racines du *raifort* en morceaux de trois pouces de longueur, que l'on plante dans le fond de la tranchée, en les recouvrant de la terre qu'on en avoit tirée; au Printems ſuivant chaque morceau de racine aura pouſſé au deſſus de terre cinq ou ſix têtes, qui à la Saint Michel ſeront aſſez fortes pour être levées de terre; car elles ſeront aſſez droites, bien groſſes, ſans nœuds & en état de s'en ſervir. On doit obſerver, dit notre Auteur Anglois, que les racines dont on doit alors ſe ſervir pour mettre dans ce foſſé doivent être remplies de nœuds; car c'eſt de ces nœuds ſeulement qu'on doit s'attendre à les voir pouſſer. Nos Jardiniers François ne connoiſſent point cette façon de faire venir des *raiforts*, & je ne crois pas qu'ils la ſuivent. D'ailleurs je doute que ce que BRADELEY appelle *raifort*, ſoit ce qu'on appelle *rave* à Paris.

RAIMONDE, tulipe qui eſt blanche & rouge. MORIN.

RAIN, ſe dit des forêts & des bois. *Rain* de bois ou de forêts, c'eſt l'orée d'un bois, un lieu qui eſt tout près d'un bois ou d'une forêt, la liſiere d'une forêt. C'eſt de la ſignification de *rain* pris pour rameau, qu'on dit auſſi *rain* dans les Ordonnances des Eaux & Forêts, qui ſignifie les liſieres, les bords des forêts & les terres qui les bornent. L'Ordonnance défend de tenir des atteliers pour

façonner des bois au *rain* des forêts, c'eſt-à-dire, à l'orée, ou à la litiere & aux lieux voiſins des bois.

RAIPONCE, plante qui eſt une eſpece de campanule. Elle pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, revêtues de feuilles étroites, pointuës & ſans queuë. Ses fleurs naiſſent à la racine des tiges & des branches; ce ſont des cloches évaſées & coupées ſur les bords en cinq parties, de couleur bleuë tirant ſur le purpurin, ſoutenuës par un calice fendu en cinq pieces, & attachées à des pédicules longs. Il leur ſuccede des fruits membraneux, diviſés en trois loges qui renferment des ſemences menuës & luiſantes. Ses racines ſont groſſes & longues comme le petit doigt, & blanches. Toute cette plante eſt empreinte d'un ſuc laiteux. On mange la *raiponce* en ſalade au Printems. Il y en a quatre eſpeces, dont trois n'entrent aucunement dans les alimens. Celle dont on mange la feuille & la racine en ſalade, eſt mêlée avec la mâche. Cette plante eſt ſaine, & d'un goût qui tient un peu de la noiſette. Elle eſt rafraîchiſſante, & on en emploie la décoction dans les commencemens des maux de gorge. Elle vient ſans culture, mais quand elle eſt élevée dans les jardins, elle en eſt plus tendre. On la place dans une terre fraîche, douce & un peu ombragée. On la ſeme au mois de Juin. Sa graine eſt ſi menuë, qu'il faut la mêler avec de la ſcieure de bois, & la ſemer fort claire. Plein un dez ſuffit pour une grande planche. Elle demande d'être terreautée. Juſqu'à ce qu'elle ſoit bien levée il faut ſouvent l'arroſer, & la ſarcler enſuite. Les bonnes *raiponces* nous viennent, dit l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, de Meaux en Brie, où la terre ſe trouve plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris; c'eſt auſſi de-là que nous vient la meilleure. Il n'y a point de précaution à prendre pendant l'Hiver pour cette plante; on la laiſſe en terre juſqu'au moment qu'on en a beſoin, & on en jouit depuis le commencement du Carême juſqu'en Mai. Après ce tems ſa tige pouſſe, & n'eſt plus bonne. Sa graine mûrit en Juillet; & on laiſſe en terre ce qu'on deſtine pour graine.

RAISIN, fruit de la vigne, qui vient en grapes, qui eſt bon a manger & à faire du vin. Les principales eſpeces de *raiſins*, les plus eſtimées, les plus ordinaires ou les plus étenduës, ſoit pour le jardin, pour le vin ou pour le verjus, ſont les morillons, & entre autres les pineaux, les chaſſelats, les muſcats, les corinthes, les malvoiſies, les bourguignons, les bourdelais, les ſanmoireaux ou prunelles, les meliers, les gamets, les gouais. Outre ces principales eſpeces nous allons en marquer pluſieurs autres, & autant que nous le pourrons, dire les différens noms que chaque Province leur donne.

Il y a pluſieurs ſortes de morillons, connuës preſque par-tout, & très-bonnes tant aux champs qu'aux jardins, c'eſt-à-dire, tant à faire du vin, qu'à manger.

Le *raiſin précoce*, ou *raiſin de la madelaine*, eſt appellé morillon hâtif, parce que c'eſt un fruit hâtif, qui eſt ſouvent mûr dès la Madelaine. Ce *raiſin* eſt noir, plus curieux que bon, parce qu'il a la peau dure, & il eſt fort ſujet aux mouches. On l'eſtime ſeulement, parce qu'il vient de bonne heure, & il n'eſt bon que dans quelque coin de jardin bien expoſé au Midi, & à couvert des mauvais vents.

Le *morillon Taconne* eſt meilleur que le précédent pour faire du vin, & vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup & fait beaucoup de vin. On le nomme auſſi *meûnier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuſes. Il ſe plaît dans les terres ſabloneuſes & légéres.

Le *morillon noir* ordinaire, qu'on appelle en Bourgogne *pineau*, & à Orléans

auvernas, parce que la plante en eſt venuë d'Auvergne, eſt fort doux, ſucré, noir, excellent à manger, vient en toutes ſortes de terre, & paſſe aux environs de Paris pour le *raiſin* qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre *raiſin*; le meilleur eſt celui qui eſt court, dont les nœuds ne ſont pas eſpacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entaſſé & la feuille plus ronde que les autres de la même eſpece.

Il y a une ſeconde eſpece de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits *raiſins* peu ſerrés; mais le vin en eſt fort, & même meilleur que celui du premier *morillon*. Ce ſecond, ou *pineau aigret*, a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns aux autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois ou en pate d'oie, comme le figuier.

Il y a une troiſiéme eſpece de *morillon*, qu'on appelle *franc morillon*, *lampéran* ou *bécane*. Il fleurit avant les autres plans, & fait d'auſſi bon vin que les deux autres *morillons*. Il a le bois noir, & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd, mais à la maturité il déchet de moitié & quelquefois davantage. Il croît plus qu'aucun autre en bois, en longueur & hauteur, & les nœuds de ſes jettées ſont les plus eſpacés.

Il y a auſſi le *morillon blanc*, il eſt auſſi excellent à manger; mais il a la peau plus dure que le *morillon noir* ordinaire. Il y a encore l'*auvernas gris* d'Orléans.

Le *chaſſelas*, autrement dit *muſcadet* ou *Bar-ſur-aube blanc*, eſt un *raiſin* gros, blanc, excellent, ſoit à manger, à garder long-tems, à ſécher ou a faire de bon vin. Ses grains ne ſont pas preſſés. Il réuſſit ſur-tout dans les vignes pierreuſes, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre eſpece de *Bar-ſur-aube blanc*, qui eſt le gros corinthe dont nous parlerons ci après.

Le *chaſſelas noir* qu'on appelle en Provence & en Languedoc *raiſin Grec*, eſt plus tare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge dont les grapes ſont plus groſſes. Il prend peu de couleur, & ils ſont tous deux excellens.

Il y a beaucoup de ſortes de *muſcats*, qui ſont exquiſes la plûpart. Le *muſcat blanc*, ou de *Frontignan*, a la grape longue, groſſe & preſſée de grains; il eſt excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à ſécher au four & au Soleil. Il y a une eſpece de *muſcat blanc hâtif de Piémont*, qui a la grape plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux, dont on fait une eſtime particuliere.

Le *muſcat rouge*, ou de *corail*, à cauſe de la vivacité de ſa couleur a les mêmes qualités. Son grain eſt encore plus ferme, & il demande aſſez de Soleil pour bien mûrir.

Le *muſcat noir* eſt plus gros & fort preſſé de grains; il a le goût moins relevé, mais il eſt fort ſucré & très-recherché, parce qu'il charge beaucoup & eſt très-hâtif.

Le *muſcat violet* eſt d'un noir plus clair, & a la couleur violette, les grapes fort longues, & garnies de grains qui ſont gros, très-muſqués & des meilleurs.

Le *muſcat de Rizebate* eſt muſqué, a le grain plus petit que les autres, & ſon ſuc eſt ſi doux & ſi agréable, que ce ſeroit un de nos premiers *raiſins* s'il ne couloit pas tant; mais il dégénere preſque toujours en *raiſin* de Corinthe, ainſi que le damas; l'un & l'autre n'ont point de pépins à cauſe de leur coulure.

Le *muſcat long*, ou *paſſe muſqué d'Italie*, eſt fort gros, fort muſqué, excellent en confitures & à manger crud, & ſes grapes ſont très-groſſes & très-longues. Il eſt rare & curieux, & veut

une

une pleine expoſition du Midi contre un mur, autrement il a peine à mûrir; quoiqu'il ne ſoit qu'à demi-mûr, il eſt toujours meilleur & le plus parfumé des muſcats en confiture, parce que le Soleil lui donne le muſe, qu'il n'avoit pas encore acquis.

Il y a auſſi le *muſcat long violet*, qu'on appelle de *Madere*; il eſt rare & extraordinaire pour ſa beauté & ſa bonté.

Il y a encore le *muſcat de Jeſu*, dont le grain eſt fort gros & rond, des plus muſqués & des plus rares.

On compte auſſi parmi les *muſcats* le *jennetin*, autrement dit le *muſcat d'Orléans* ou de *Saint Memin*. Il eſt fort ſucré, ſujet à la coulure, & reſſemble au mielé ou plutôt à la malvoiſie; c'eſt pourquoi quelques-uns l'appellent auſſi malvoiſie blanche. Les Limonadiers & les Cabaretiers de Paris vendent ſouvent le vin de jennetin pour le vrai muſcat de Frontignan.

Le *raiſin de Corinthe* eſt un *raiſin* délicieux & ſucré. Il a le grain fort menu & preſſé, la grape longue & ſans pépin, ainſi que le *Corinthe rouge*.

Le *Corinthe violet* eſt un peu plus gros; il eſt auſſi excellent & ſans pépin, mais fort ſujet à couler: c'eſt pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le *raiſin ſans pépins* eſt une eſpece de Bar-ſur-aube, dont le grain eſt moins gros & un peu aigre. Il eſt très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pépin; d'où vient qu'on le nomme gros Corinthe.

Il faut remarquer que tous les muſcats & les Corinthes ſont ſujets à la coulure; c'eſt pourquoi il faut les tailler longs, ou les greffer ſur le Bordelais, quand on ne ſe ſoucie pas de les avoir muſqués.

La *malvoiſie* eſt un *raiſin gris* qui charge beaucoup; le grain en eſt petit, mais fort ſucré, relevé, hâtif, & ſi plein de jus, qu'il paſſe ainſi que l'auvernas gris d'Orléans, pour l'un des *raiſins* les plus fondans. La *malvoiſie* rouge eſt de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précédente. La *malvoiſie* blanche eſt plus rare & moins hâtive; au reſte la *malvoiſie* griſe eſt la plus en uſage, & on l'eſtime la meilleure des trois.

Il y a auſſi la *malvoiſie muſquée*, autrement dit *muſcat de malvoiſie*. C'eſt un *raiſin* très-excellent pour le relief de ſon muſe, qui paſſe tous les autres. Il vient du Mont Ferrat; les environs de Turin en ſont remplis.

Le *Bourguignon*, ou *Freſſeau*, eſt un *raiſin* noir, aſſez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger; il charge des plus, & donne de groſſes grapes.

Le *Bourguignon* blanc, qu'on appelle en quelques endroits *mourlon* & le *cloſier*, a les nœuds à deux doigts & demi de diſtance, le fruit à courte queue & entaſſée, la feuille fort ronde comme les goüais, & réſiſte à la gelée.

Le *noiraut*, autrement dit *teinturier* ou *plan d'Eſpagne*, eſt une autre eſpece de *Bourguignon noir*. Il a comme le précédent le bois dur & fort noir, la moelle ſerrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde, & dont la queuë eſt rouge, le grain fort ſerré & qui teint fort noir; il réſiſte à la gelée mieux qu'aucun autre, mais ſon ſuc eſt très-plat, & ne ſert qu'à couvrir le vin pour ſa noireeur: c'eſt pourquoi on en plante peu dans chaque vigne. Il eſt bon auſſi pour les bleſſures, & quand on en a un plan entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux Teinturiers. Le *raiſin*, qu'on appelle ſimplement *raiſin noir* ou *raiſin d'Orléans*, eſt preſque la même choſe que le *noiraut*. Le *ploqué* lui reſſemble auſſi, mais il ne tient point: c'eſt un *raiſin* qui a dégénéré, & ſon ſuc n'étant ni bon, ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'eſpece que de la provigner.

Le *bourdelais* ou *bourdelas*, qu'on appelle en Bourgogne *grey*, & en Picardie *grégeoir*, eſt de trois ſortes, *blanc*, *rouge* & *noir*. Il a la grape & les grains très-gros; il eſt principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il eſt encore excellent pour y greffer toutes ſortes de *raiſins*, entre autres ceux qui ſont ſujets à couler, comme le damas, les corinthes, ſur-tout le violet; à l'égard des muſcats, ils ne ſeroient plus muſqués, ſi on les greffoit ſur un autre ſorte que des muſcats.

Le *raiſin* d'abricot, la vigne Grecque & le farineau ſont trois eſpeces de bourdelais. Le *raiſin* d'abricot eſt ainſi appellé, parce que ſon fruit eſt jaune & doré comme l'abricot; la grape en eſt belle & des plus groſſes.

La *vigne Grecque* qu'on nomme ainſi le *raiſin merveilleux*, ou le *Saint Jacques en Galice*, parce que ce canton Eſpagnol en eſt plein, eſt rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif & bon à faire du vin. Sa grape eſt des plus belles & des plus groſſes, & ſa feuille dans la maturité du fruit devient panachée de rouge, ce qui eſt aſſez ordinaire aux *raiſins* colorés de noir, de violet & de rouge.

Le *farineau* ou *roguon de coq* eſt blanc, a le grain petit & long, & il eſt meilleur à faire du verjus que du vin.

Le *ſan-moireau* s'appelle *quille de coq* aux environs d'Auxerre. C'eſt un *raiſin* noir, excellent à manger & à faire du vin. Il a le grain longuet, ferme & peu preſſé. Il y en a de trois ſortes; la premiere & la meilleure a le bois dur, & des provins noüés courts: la ſeconde approche fort de la premiere, & la troiſieme *ſan-moreau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres. Il fait du vin aſſez plat, ne porte que par années, & il eſt ſujet à s'égréner entierement avant qu'on le cueille.

Le *prunelas rouge*, ou *négrier* a la côte rouge, le bois noüé, la moëlle groſſe, la feuille découpée, la grape grande, claire & fort rouge. Il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée; c'eſt pourquoi on n'en met que peu dans les plans de vignes noires, & ſeulement pour noircir & affermir le vin. Il réſiſte à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte.

Le *melié blanc* eſt un des meilleurs *raiſins* pour faire du vin & pour manger; il charge beaucoup, a bon ſuc & ſe garde aſſez. Il eſt excellent à faire ſécher au four.

Le *melié noir* n'eſt pas ſi bon, & n'a pas tant de force en vin.

Le *melié verd*, qu'on appelle en quelques endroits ſimplement *plan verd*, eſt le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, & le vin n'en devient pas jaune.

Le *ſurin* eſt une eſpece de melié un peu pointu, d'un goût excellent, & fort aimé en Auvergne.

Le *gamet* eſt un *raiſin* fort commun, qui charge beaucoup, & vient mieux que tout autre; mais le vin en eſt fort petit, de peu de ſaveur, & ſon plan dure peu d'années. Il y a le *gamet* blanc & noir: on appelle du vin groſſier du gros *gamet*.

Le *goüais* eſt fort commun. Son plan dure cent ans en terre, & il a la grape plus groſſe & plus longue que le *gamet*; mais il eſt de pareille qualité pour faire du vin. Il eſt même un peu moindre, il eſt infiniment meilleur en verjus, ſoit liquide ou confit, qu'en vin. Il n'en faut pas ſouffrir dans les vignes, ou y en laiſſer peu.

Outre ces onze eſpeces de *raiſins* les plus générales, il y en a beaucoup d'autres particulieres, qu'il eſt bon de connoître.

Le *Beaunier* ainſi nommé, parce qu'il eſt fort connu & fort eſtimé à Beaune, eſt un *raiſin* qui charge beaucoup, & tire ſur le goüais blanc; mais il eſt

beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre *ſervinien*.

Le *fromenteau* eſt un *raiſin* exquis & fort connu en Champagne. Il eſt d'un gris rouge, la grape en eſt aſſez groſſe, le grain fort ſerré, la peau dure, le ſuc excellent, & fait le meilleur vin. C'eſt à ce *raiſin* que le vin de *Sillery*, ſi vanté, doit ſon mérite & ſon renom.

Le *ſauvignon* eſt un *raiſin* noir, aſſez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a auſſi le *ſauvignon blanc* qui a les mêmes qualités que le noir; l'un & l'autre ſont rares & peu connus.

Le *piquant paul* eſt un *raiſin* blanc, fort doux; on l'appelle autrement *bec d'oiſeau*, & en Italie *pizutelli*, c'eſt-à-dire, pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long & pointu des deux côtés.

Il y a auſſi le *pizutelli* violet, dit *dent de loup*, qui a le grain long, mais moins pointu; c'eſt un des plus beaux *raiſins* & des plus fleuris: il eſt aſſez bon, & ſe garde long-tems. Nous avons encore un autre *raiſin*, qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui reſſemble. Il eſt très-jaune, très-doux & de garde.

La *blanquette de limons* eſt un *raiſin* blanc & clair comme du verre; la grape en eſt longue & aſſez groſſe. Il charge beaucoup, & ſon jus eſt très-doux & délicieux.

La *roche* blanche & noire charge auſſi beaucoup, la grape en eſt groſſe & longue, le grain en eſt aſſez menu, fort ſerré & mûrit avec peine, parce que c'eſt une eſpece de petit *bourdelais*.

Le *gros noir d'Eſpagne*, ou la *vigne d'Alican*, donne une groſſe grape fort garnie, de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin ſi vanté en Eſpagne.

Le *raiſin d'Afrique* eſt très-gros, & ſes grains ſont comme des prunes. Il y a le rouge & le blanc. Ses grapes ſont extraordinaires pour leur groſſeur. Le grain eſt plus long que rond, & plat vers la pointe. Le bois en eſt très-gros, la feuille très-grande & large; il veut le mur, & beaucoup de Soleil pour bien mûrir.

Le *maroquin*, ou *barbaron*, eſt un gros *raiſin violet*, dont les grapes ſont auſſi d'une groſſeur extraordinaire, le grain gros, rond & dur, le bois rougeâtre & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette eſpece qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année.

Le *damas* eſt encore un excellent *raiſin* à manger; la grape en eſt fort groſſe & longue, le grain très-gros, long, ambré & n'a qu'un pépin; il coule ſouvent, & veut être taillé long. Il y en a de blanc & de rouge.

Le *raiſin d'Italie*, autrement dit *pergoleze*, eſt de deux ſortes, blanc & violet; il a la grape groſſe & longue, le grain longuet & clair ſemé, & mûrit avec peine en France.

La vigne de *Mantouë* donne un fruit fort hâtif, mûrit dès le commencement d'Août. La grape en eſt groſſe, & ne coule point. Le grain eſt auſſi aſſez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré & d'un ſuc extraordinaire.

Le *raiſin d'Autriche* ou *Cioura* a la feuille découpée comme le perſil. Il eſt blanc, doux, charge beaucoup, reſſemble au chaſſelas; mais il eſt peu relevé en vin.

Le *raiſin Suiſſe* eſt plus curieux que bon; il a la grape groſſe & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

En faiſant une courte récapitulation de ces différentes eſpeces de *raiſins*, il eſt aiſé de voir à quels plans différens elles ſont propres.

RAISINS DE JARDIN, la ciouta, les chaſſelas blanc & noir, le muſcat blanc, noir ou rouge, long, muſqué, hâtif ou d'Orléans, autrement dit jennetin: le corinthe, petit ou gros, rouge ou violet: la malvoiſie griſe ou rouge,

l'Italie, l'Afrique, le damas, le maroquin, l'abricot, la roche blanche, le melié, ſur-tout le blanc, la rochelle & le bourdelais.

RAISINS DE VIGNE, le pineau ou auvernas, l'auvernas gris, le morillon blanc & le taconné, le Jennetin, le piquant paul, le Beaunier, le treſſeau & tous les Bourguignons; la Rochelle, le Bourdelais, le Suiſſe, le noiraut, le ploquet, le ſan-moireau, le négrier, le fromenteau, la blanquette de limons, & la plûpart des *raiſins* de jardins, principalement le melié, la roche blanche, le muſcat noir & rouge, le chaſſelas. On peut y mettre auſſi un peu de goüais:

RAISINS DE VERJUS, le farineau, le goüais blanc ou violet, le gamet noir ou blanc.

Lorſqu'on a deſſein de planter la vigne dans les terres dont on a parlé ci-deſſus, ſi c'eſt en terres fermes, il ne faut faire proviſion que de *morillons*, autrement dits *pineaux blancs & noirs*; mais plus de ceux-ci que de ceux-là, mêlés de *treſſeaux*, autrement appellés *raiſins Bourguignons*.

Cependant dans de telles terres un *pineau* ne vient point au haut point de perfection qu'on peut attendre de lui, quelque année de chaleur qui puiſſe arriver; car avec tous les ſecours qu'on lui peut donner dans un terrein de cette nature, il lui manque toujours un certain je ne ſçais quoi, qui eſt eſſentiel pour faire un *raiſin* dans l'état de donner un vin délicat, ſoit qu'en ſuçant la ſubſtance de la terre où il eſt, ſon eau retienne quelque choſe de cette humidité qui eſt naturelle à cette terre, & qui émouſſe les eſprits du vin, ſoit que malgré toute la chaleur qu'il puiſſe faire, la ſéve en montant d'un lieu de tempérament froid dans le *raiſin*, ne trouve point aſſez de chaleur pour ſe rarefier. Voila la raiſon pourquoi on ne doit point mettre dans les terres fortes d'autres *raiſins* que le *pineau*, qui étant plus diſpoſés que les autres à mûrir promptement, y produiſent du vin qu'on appelle *vin de l'arriere ſaiſon*.

Si l'on mêle du plan de *treſſeaux* parmi eux, qui ſont d'une nature à ne mûrir qu'a peine, c'eſt que nos Peres ayant vu par expérience que les *pineaux* dans telles terres ne pouvoient d'eux-mêmes faire du vin qui eût aſſez de corps, ont jugé néceſſaire d'y joindre de ces *treſſeaux*, qui quoiqu'ils ſoient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas plus rempli d'eſprits, mais plus matériel, qui eſt l'état où il faut qu'il ſoit, ſortant des terres fortes, pour arriver à une bonne fin.

Si c'eſt dans les ſables qu'on a envie de faire un plan de vigne, voici comment il ſe faut comporter. Si c'eſt en de gros ſables, ou bien en des ſables légers, les *pineaux*, & ſur-tout les blancs, n'y doivent point être oubliés. Le *raiſin meûnier* réuſſit très-bien en ceux-ci, & les *meliers*, autrement dits *melons*, de trois ſortes, ſçavoir, blancs, noirs & verds, viennent fort heureuſement dans l'autre.

Ces ſables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de ſi bon vin, quand ces terres fortes ſont telles qu'on a dû les choiſir & en bonne expoſition. C'eſt ce que l'expérience fait voir tous les jours à l'égard des ſables, dont les ſels n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent des *raiſins* qu'une eau fade, & non point ſi ſucrée que celle des terres fortes.

A ces *pineaux* on joint donc les *meliés* comme on a dit: le blanc eſt un bon *raiſin* qui charge beaucoup, le noir ne l'eſt pas tant. Ces ſortes de *raiſins* viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces ſables, qui étant beaucoup plus chauds que ſubſtantiels conviennent à la nature des *meliés*, qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces *raiſins*

donnent un vin qui n'eſt point ſujet à jaunir.

Il faut mettre toujours dans ces ſortes de ſables plus des deux tiers des raiſins blancs. La Coutume du Pays où ſont ſitués ces ſortes de ſables étant roujours de faire plus de vin blanc que de rouge.

Pour le *treſſeau*, on conſeille qu'il ait ſa place dans les ſables en quantité raiſonnable; ce n'eſt pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'eſt afin que les autres *raiſins*, qui n'y acquierent qu'une eau médiocrement ſucrée, puiſſent avec lui donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuſes, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & groſſes, & dont le fonds eſt rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont auſſi des pierres, mais plus petites, & qui ſont blanches, & dont la terre eſt moins rouge, étant conſidérées plus favorablement que les précédentes, outre les *pineaux* blancs & noirs & les *treſſeaux* en petit nombre, on y plante encore d'un certain *raiſin*, qu'on appelle *beaunié*, autrement dit à Auxerre *ſervinien*. Toutes ces eſpeces de *raiſins* réuſſiſſent aſſez bien dans ces ſortes de terres pierreuſes.

L'autre eſpece de terre pierreuſe dont le fonds eſt jaunâtre & le pierroris beaucoup plus petit, reçoit avec plus de ſuccès les *raiſins* que nous avons dit qui convenoient à l'eſpece précédente, & là ces raiſins s'y perfectionnent de telle maniere, que le vin qu'ils rendent a toujours quelque choſe qui flare beaucoup lorſqu'on le boit. On peut encore dans ces ſortes de terres planter quelques ſeps de muſcats & de chaſſelas, ils y viennent à une marurité aſſez parfaite pour être gardés & ſervis enſuite ſur la table.

Dans les terres pierreuſes qui rendent le vin le plus délicat & le plus délicieux, on plante les pineaux noirs & blancs; mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force *ſerviniens*, quelques muſcats & chaſſelas, par-ci, par-là, & point de *treſſeaux*.

Dans les terres de cette nature qu'on deſtine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de *pineaux* noirs que de blancs, quelques *ſerviniens*, & un peu de *treſſeaux*, qui avec les autres qualités que les *raiſins* acquierent dans ces terres, font un vin qui porte loin & d'un corps tout-à-fait moëlleux; enfin un vin qui étant bû dans ſon tems, fait les délices des tables.

RAMAGE, en terme de Coutumes ſe dit du droit ou faculté qu'ont quelques particuliers, de couper des branches ou des rameaux d'arbres dans les forêts de leurs Seigneurs.

RAMBOUR, ſorte de pomme, ainſi nommée de *Rambures* dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé à être connuës.

RAME, en terme de Jardinage ſe dit d'une ſimple branche d'arbre, ſurtout de celles qui ſervent à ſoûtenir des plantes qui ne ſont pas fortes de tige. On ſe ſert de *rames* pour ſoûtenir les pois.

RAMÉE, aſſemblage de branches entrelaſſées naturellement, ou par artifice.

RAMÉE, ſe dit auſſi des branches coupées avec leurs feuilles vertes.

RAMEAU, ſe dit d'une branche coupée pendant l'Eté, pour en tirer des écuſſons à greffer. Ainſi on dit, un tel m'a envoyé un ou deux *rameaux* de ſa belle pêche, de bonne prune, &c. LA QUINTINIE.

RAMER, c'eſt ſoûtenir avec des rames des branches d'arbres. On *rame* les pois qu'on cultive dans les jardins, on les ſoûtient avec des rames; ce ſont ceux-là qu'on appelle *pois ramés*.

RAMIER, pigeon ſauvage qui ſe perche ſur les arbres. Quelques-uns les appellent *biſets*, parce qu'ils ont aſſez ſouvent les pieds & le bec rouges, & le plumage de couleur plombée. Le pigeon *ramier* ne vient guére à terre, parce

qu'il eſt fort timide. Sa chair eſt d'un bon goût, quoique plus ſéche que celle du pigeon domeſtique, qui ne perche pas ſur les branches.

Le *ramier* vit juſqu'à trente & quarante ans, & les Anciens croyoient que ſa chair étoit contraite aux ardeurs amoureuſes. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt un oiſeau de paſſage qu'on voit par bandes ſur la fin de Septembre. On connoît ſon âge par la grandeur de ſes ongles, parce qu'ils augmentent conſidétablement à meſure qu'ils vieilliſſent. On les chaſſe ou au filet, ou autrement, & on en garde en vie, qu'on nourrit & qu'on engraiſſe comme les autres pour le plaiſir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre; mais ils ne deviennent pas aſſez privés, pour couver ou pondre.

RAMILLES, ou RAMASSIS, en terme des Eaux & Forêts, ſe diſent des bois qui reſtent dans les forêts, après qu'on en a tiré le bois de corde & les coterêts, & qui ne ſervent qu'à mettre en bourrée.

RAMONEUSE, tulipe colombin obſcur, colombin clair & peu de blanc. MORIN.

RAMPANT. Les citrouilles, les couleuvtées & pluſieurs autres plantes ſont *rempantes*, parce que leur tige n'eſt pas aſſez forte pour les ſoutenir, elles demeurent couchées ſur la terre.

RANGE'E, diſpoſition de pluſieurs choſes placées en lignes droites. Les Jardiniers plantent leurs choux, leurs laituës, &c. en diverſes *rangées*.

RAPE', raiſin nouveau dont on emplit le tiers d'un tonneau, pour faire repaſſer deſſus le vin gâté ou affoibli, pour lui donner de nouvelles forces. Pour faire un bon *rapé*, on prend un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de ſarment de la hauteur de deux bons doigts. On choiſit enſuite de beaux raiſins noirs, qui ſoient bien mûrs; on en coupe toutes les queuës près des grains ſans les crever, on les met doucement ſur ce ſatment juſqu'au bondon. Cela fait on recommence un autre lit de ſarment, ſur lequel on met encore des raiſins juſqu'à un pied près de l'extrémité d'en haut, où on fait encore un autre lit de ſarment; puis on a ſoin de bien enfoncer ce tonneau. On le porte doucement dans le lieu où on veut qu'il reſte, après l'avoir rempli d'un bon gros vin touge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir ſans qu'il s'en perde beaucoup. On l'entretient dans le commencement de même que le vin. Il faut avoir ſoin qu'il ne s'évente pas.

Voici un autre *rapé* qui ne ſert qu'à éclaircit le vin. Il ſe fait avec des copeaux de hêtre & de fouteau, bien ſecs & tirés le plus longs qu'on peut avec une varlope de Menuiſier, leſquels on laiſſe tremper l'eſpace de deux jours dans l'eau, & qu'on rechange au moins deux fois par jour, pour ôtet le goût du bois.

Cela fait on les égoutte, & on les fait bien ſécher à l'air, après quoi on les met dans un tonneau qu'on remplit légérement juſqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau, de maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne ſe perde point.

Après qu'on a ainſi accommodé les copeaux, & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin on met par le bondon une chopine d'eau-de-vie, on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau juſqu'à ce qu'on croie que cette eau-de-vie qui eſt dedans ait imbibé les copeaux.

Après qu'on a roulé ce tonneau, on le porte à la place qu'on lui deſtine, & on le templit inceſſamment de vin. On gouverne ces *rapés* comme tout autre vin, quand il eſt nouvellement entonné.

Les *rapés* doivent être remplis à meſure qu'ils ſe vuident, parce que les raiſins ni les copeaux n'en valent pas mieux, lorſqu'on les laiſſe trop long-tems en vuidange. C'eſt les expoſer à prendre l'évent, & à ſe gâter.

Lorſqu'on s'apperçoit que les *rapés* de copeaux ſont trop long-tems à s'éclaircir, comme c'eſt une marque que la lie y eſt trop abondante, il faut les défoncer & en laver les copeaux dans de l'eau, pour en ôter cette lie, & les mettre après ſécher comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on a dit, ou bien on les lave dans du vin clair; après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils ſervent ainſi accommodés tout comme auparavant.

RAPHAELE, terme de Fleuriſte, tulipe rouge, orangée & jaune. MORIN.

RAPONTIC. *Voyez* PATIENCE.

RAPPROCHER, terme de Jardinier, c'eſt raccourcir les branches des arbres qui s'ouvrent trop, afin de leur en faire produire de nouvelles, pour rendre les arbres plus fournis. Ainſi on dit, il faut *rapprocher* ces branches.

RAT, eſt un petit animal qui fait beaucoup de dégât aux fruits, & qui ronge juſqu'à l'écorce des arbres. On les détruit auſſi-bien que les *loirs*, qui ſont des eſpeces de gros *rats* gris, rouſſâtres ou blancs, avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle, & on ſeme par-ci par-là du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Tout ce qui eſt poiſon eſt très-dangéreux.

Pour éloigner ces animaux, on remplit la peau d'un chat de paille, on la recoud, on la met ſur ſes pieds, & on la frote en dehors de la graiſſe du chat même. L'odeur & la vuë de cet ennemi fait fuir les *rats* & les *ſouris*; on les éloigne encore en prenant parmi les branches de l'arbre, des branches d'hiébles fraîchement coupées, parce qu'ils en haïſſent extrêmement l'odeur.

RATATINE', eſt un terme de Jardinier, & ſe dit des plantes qui viennent mal, & qui ont peine à ſortir de terre. Mes racines ne ſortent point bien de terre; elles ne viennent ni belles, ni groſſes, ni longues: elles ſont toutes *ratatinées*, dit LA QUINTINIE.

RATEAU, outil de Jardinier, qui ſert à arracher les méchantes herbes, & à nettoyer les allées & le bled dans la grange. Ce ſont pluſieurs dents de fer ou de bois arrangées ſur un bâton qui a un long manche. Il y a des *rateaux* à dents de fer pour les jardins; d'autres à dents de bois pour les granges & les fénils. Les *rateaux* à dents de fer ſont bons pour dreſſer les planches & les plate-bandes. Il y a des endroits, où on ſe ſert de *rateau* pour unir les guérets, après que la charruë y a paſſé.

RATELER, c'eſt nettoyer & unir les allées d'un jardin avec le rateau. Lorſqu'on *ratelle* les allées, il faut le faire le plus uniment qu'il eſt poſſible, n'y laiſſer ni feuilles, ni herbes, ni pierres. On *ratelle* les allées ordinairement après qu'on les a ratiſſées, & par un tems bien ſec, & jamais lorſqu'il a plu.

RATISSER, ſignifie couper avec la ratiſſoire toutes les méchantes herbes qui naiſſent dans les allées d'un jardin, & qui le rendent mal propre. Un Jardinier qui ſçait ſon métier ne *ratiſſe* les allées de ſon jardin que par un tems ſec, afin de détruire les mauvaiſes herbes qui y naiſſent, au lieu que s'il faiſoit cet ouvrage, lorſque la terre eſt moüillée, les herbes loin de mourir ſe multiplieroient de plus en plus. Les Jardinieres, ou autres femmes qu'on loüe, ſont ordinairement employées à *ratiſſer* les allées, tandis que le maître Jardinier s'occupe à des travaux de plus d'importance dans ſon art.

RATISSOIRE, inſtrument de Jardinier, avec lequel on *ratiſſe* les allées du jardin & les ſentiers d'un quarré. C'eſt un morceau de fer plat, qui a un peu de taillant, & qui eſt attaché au bout d'un bâton. Il y a des *ratiſſoires* qu'il faut pouſſer devant ſoi pour s'en ſervir; & d'autres qu'il faut manier &

tirer à reculons ; cela dépend de la fantaiſie d'en avoir d'une autre façon.

RAVALER, ſe dit des arbres, & ſignifie les rendre plus courts & plus bas qu'ils n'étoient en les taillant. L'habileté, la prudence, & le bon goût d'un Jardinier doivent décider de cette opération.

RAVE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, amples, couchées ſur la terre, de couleur verte-brune, rudes au toucher, découpées preſque juſqu'à la côte. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'un homme. Ses fleurs ſont petites, jaunes, compoſées de quatre feuilles, diſpoſées en croix. Il leur ſuccede des ſiliques qui renferment des ſemences preſque rondes, rougeâtres. Sa racine eſt tubéreuſe, charnuë, ronde, groſſe quelquefois comme la tête d'un enfant, quelquefois plus groſſe, & quelquefois plus petite, de couleur verte ou blanche, ou rouge, ou noirâtre par dehors. Nos anciens Jardiniers n'ont diſtingué que deux eſpeces de *raves*. L'autre eſpece dont ils parlent ne differe de la précédente qu'en ce que ſa racine eſt de figure oblongue, & qu'elle a un goût plus délicat.

Nos *raves* viennent de graine : on les ſeme ſur couche dès le mois de Février, pour en avoir des premieres. On en ſeme encore au mois de Mars ſur couche, & après en pleine terre, parce qu'il n'y a plus rien à craindre des froids qui les détruiſent. On mange des *raves* preſque tout l'Eté ; mais on ne fait pas de cas de celles qui ſont cordées.

CHOMEL & LIGER donnent auſſi le nom de *raves*, à ces gros *navets* qu'on ſeme dans les champs, & dont on ſe ſert en aliment, pour mettre au pot. On nourrit auſſi à la campagne les beſtiaux de ces *navets*. Ces *raves* ſont merveilleuſes pour engraiſſer les vaches & les cochons. Pour cela on en prend qu'on coupe par morceaux ; on les met dans une chaudiere pleine d'eau, & on les y fait boüillir : enſuite on y mêle du ſon ; après quoi on tire le tout de deſſus le feu : on le laiſſe refroidir, de maniere qu'on y puiſſe ſouffrir la main ; après cela on le donne à la vache, ou au cochon qu'on veut engraiſſer. C'eſt ordinairement dès le grand matin qu'on leur donne cette nourriture qui leur eſt très-profitable. *Voyez* NAVET.

CHOMEL diſtingue trois eſpeces de *raves*. La premiere, dit-il, retient le mot de *rave*, & on l'appelle en Latin *rapa* ou *rapum*. Il nomme la ſeconde *grand raifort*, en Latin *raphanus ruſticanus* : la troiſiéme *petit raifort*, en Latin *raphanus* ; c'eſt celle, ajoute-t-il, qu'on mange communément à Paris. Au mot RAIFORT, nous avons parlé du grand & du petit *raifort*. Il donne le nom de *rave* à la premiere eſpece, ſuivant ſon mot Latin ; c'eſt auſſi le nom qu'on lui donne dans l'Auvergne & le Limoſin, comme je l'ai remarqué au mot RAIFORT. Quant au *petit raifort*, que nos Jardiniers appellent *rave* à Paris, & dont j'ai déja parlé au commencement de cet article, l'Auteur de l'*Ecole du Potager* en donne trois eſpeces bien diſtinctes, ſans parler de pluſieurs autres qui ſont dégénérées.

La premiere, qui eſt la plus petite, eſt celle qu'il nomme la *hative*, ou la *rave* à quatre feuilles. Elle eſt menuë, d'un beau rouge, fort tendre, fort douce, peu fournie en feuilles. Elle eſt la plus eſtimée, parce qu'elle vient la premiere, & qu'on réuſſit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaiſe ſaiſon ; mais elle eſt la moins profitable.

La ſeconde s'appelle la *commune* : elle eſt rouge comme la précédente, mais plus groſſe du double & moins tendre. Avant que de faire ſon navet, ou ſa racine, elle pouſſe beaucoup de feuilles. Elle réuſſit parfaitement en pleine terre au Printems & en Automne : mais à moins que les terres ne ſoient extrêmement

ment terreautées, il y a des terreins où on ne peut pas l'élever au Printems.

La *groſſe* eſt en partie blanche & en partie rouge, de la groſſeur du pouce. Son goût eſt plus piquant que les précédentes. Elle n'a ni la délicateſſe, ni la douceur des deux autres. Elle vient dans les mois de chaleur; c'eſt un avantage que la premiere & la ſeconde eſpece n'ont pas.

Elles ſe reſſemblent toutes les trois, par le feuillage, la tige, la fleur & la graine. Elles ne different que par la forme du navet, le goût & la couleur; & elles ont chacune leur ſaiſon propre. La premiere ſe mange en Février & en Mars; la ſeconde au Printems & en Automne, & la troiſiéme pendant tout l'Eté.

Les *raves* ne ſe mangent qu'avec le ſel. Elles ſont d'un goût agréable, réveillent l'appétit, & avec les ſoins qu'on ſe donne, elles fourniſſent toute l'année: mais elles ſont indigeſtes, & donnent des rapports. On les emploie en Médecine, quand elles ſont cuites aux mêmes uſages que les *navets*, c'eſt-à-dire, aux maladies des reins & de la veſſie cauſées par des glaires & du gravier. J'ai dit quelque choſe de leur culture au commencement de cet article. On peut encore conſulter l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, *Tome II. page* 494.

RAVIERE, champ ou terre plantée de raves.

RAVIVER: on dit *raviver* un arbre, c'eſt lui donner de la force lorſqu'il eſt foible & qu'il pouſſe languiſſamment.

RAYON, eſt une eſpece de petite rigole qu'on tire au cordeau, ſur des planches, pour y ſemer des graines. Ils ſont profond, d'environ un demi-pouce. On fait des *rayons* pour ſemer certaines graines qui ne ſe ſement point à plein champ, pour plus grande propreté, comme les épinars, le cerfeüil, le perſil, ainſi de quelques autres.

RAYON, en Agriculture, eſt le fond des ſillons que fait la charruë, en labourant la terre en droite ligne, & qui ſe retire en pente, pour faire écouler l'eau de pluie qui tombe.

RAYON, ſignifie auſſi les bâtons d'une roue qui s'écartent du moyeu en forme de *rayons*.

RAYON, eſt auſſi le miel enfermé dans les petits tuyaux des ruches.

REBORDER UNE PLANCHE, c'eſt avec le rateau retirer un peu de la terre de la planche tout autour de ſa longueur & de ſa largeur, pour retenir dans le milieu l'eau des arroſemens & de la pluie, & empêcher par ce moyen que cette eau ne devienne inutile en s'échappant dans les ſentiers.

RECASSER, en Agriculture, c'eſt donner le premier labour à une terre, après qu'elle a porté du bled. Le tems le plus ordinaire de *recaſſer* les terres pour y ſemer des menus grains eſt le mois de Novembre. On *recaſſe* les terres en bien des endroits pour y ſemer des groſſes raves.

RECASSIS, terre labourée ſur le chaume, après que le bled eſt moiſſonné. Les *recaſſis* ſervent pour ſemer les menus grains. *Voyez* RECASSER.

RECEPER, c'eſt couper les arbres par la tête, ou pour les enter, ou pour leur faire pouſſer de nouvelles branches. On *récepe* les bois rabougris pour les rétablir. LA QUINTINIE.

RECHAUFFEMENT, ſe dit du fumier neuf & tout chaud dont on réchauffe les couches refroidies, ou dont on échauffe les planches pour faire pouſſer les plantes qui y ſont. On dit changer, remuer, renouveller un *réchauffement*. LA QUINTINIE. L'induſtrie du Jardinier peut faire venir l'Hyver des aſperges par un *réchauffement* de fumier. Le JARDINIER FRANÇOIS.

Le mot de *réchaud* eſt aujourd'hui plus

en uſage parmi les Jardiniers que celui de *réhauſſement*. Ce *réchaud* eſt une épaiſſeur de fumier d'un ou deux pieds qu'on met autour des couches pour les réchauffer, quand leur chaleur eſt éteinte. S'il n'y a qu'une couche, on fait ce *réchaud* tout autour de deux pieds. S'il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaiſſeur que du côté iſolé. Quand ces *réchauds* ſont faits, on jette quelques voies d'eau par deſſus; cela diſpoſe les fumiers à agir plutôt, & les empêche de brûler. On tient ces *réchauds* plus élevés que les couches, en les faiſant, parce qu'ils baiſſent bientôt; & on les recharge pour qu'ils ſoient toujours au moins de la hauteur des couches.

RECHAUSSER une vigne, les arbres: c'eſt, en terme d'Agriculture & de Jardinage, mettre de la terre dans un cerne qu'on a fait autour de leurs pieds. On *rechauſſe* la vigne, afin de lui donner de nouveaux ſels, pour la faire jetter en bois & en fruit; ce qui ſe fait ordinairement vers la fin de l'Hyver, lorſque la terre eſt maniable. On *rechauſſe* auſſi les arbres en ce tems pour la même raiſon.

RECHIGNER, eſt un terme dont on ſe ſert pour parler d'un arbre qui languit, qui pouſſe peu, & ne fait que de petits jets foibles & accompagnés de petites feuilles de couleur jaunâtre. Ainſi on dit d'une plante potagere, elle *rechigne*, quand elle ne pouſſe pas vigoureuſement. Mon cerfeüil, mon oignon, mes artichaux *rechignent*.

RECOLTE, moiſſon, dépoüille des fruits de la terre, ſe dit particulierement des bleds & des grains; mais on étend auſſi ſa ſignification aux foins, aux vins & aux autres fruits de la terre. Chaque *récolte* a ſon tems marqué. La *récolte* des fruits eſt celle des fruits rouges, qui ſont les fraiſes, les ceriſes enſuite, puis les abricots, les prunes, quelques poires hâtives, les pêches, & enſuite les poires de toutes ſortes & les pommes. La *récolte* des foins ſe fait après la Saint Jean. Celle des bleds vient après; puis la *récolte* du vin. Il y a encore d'autres *récoltes* qui ſe font tant des légumes, que d'autres herbes ou herbages que produit la terre, & qui ont chacune leur ſaiſon preſcrite.

RECOUPES, ſe dit des menus morceaux, qui tombent des pierres quand on les taille. Ces *recoupes* ſervent à mettre dans les allées des jardins, afin que l'herbe n'y vienne pas ſi aiſément. C'eſt de-là qu'on dit: *battre les allées en recoupes*. Voici comment: On prend des *recoupes* les plus fines qu'il y ait; on les paſſe à la claie, puis on en prend tout le plus gros qu'on met au fond de l'allée, & le menu par-deſſus. Il en faut trois pouces. Cela fait, on bat l'allée à trois volées avec une batte de Jardinier.

RECOURS, en terme de Vigneron, ſignifie une branche de vigne, taillée ou racourcie, à quatre ou cinq yeux au plus. On l'appelle autrement *courſon*. On laiſſe toujours les *recours* aux pieds des ſeps pour les renouveller, au cas que les anciens jets viennent à manquer. Ces *recours* produiſent ordinairement de belles branches.

RECOUVRIR, ſe dit des plaies des arbres, ſoit dans le corps pour y avoir été écorché, ſoit à l'extrémité des branches taillées, quand la ſéve vient à s'étendre par-deſſus; enſorte qu'il ne paroiſſe plus de bois de cet arbre ou de cette branche. Ainſi on dit les arbres de cette pépiniere ſont bien *recouverts*; c'eſt-à-dire, que l'argot du ſauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'eſt ſi bien *recouverte* d'écorce, que la greffe & le ſauvageon ne paroiſſent pas ſéparés & différens l'un de l'autre.

RECROQUEVILLER, ſe dit des feuilles des plantes & des arbres; c'eſt ſe ramaſſer, au lieu de s'étendre, & devenir jaunâtres & galeuſes. On dit:

les feuilles de cet arbre ſont toutes *recroquevillées*. Elles commencent à ſe *recroqueviller*, dit LA QUINTINIE.

REGAIN : on appelle *regain* la deuxiéme herbe qui revient dans la plûpart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés. Il y en a même dont le fonds eſt ſi bon & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an. Les *regains* ſont bons & abondans quand l'Eté eſt pluvieux ; & ce n'eſt que par le ſecours des pluies qu'on peut eſpérer une deuxiéme récolte dans les prairies ſéches : car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau, ou autres piéces d'eau, donnent tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés, auſſitôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & plus ſouvent, ſuivant que le pré eſt altéré.

L'abondance du *regain*, ainſi que celle du premier foin, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prés : on doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer, tant qu'il y a de l'herbe à eſpérer.

On fauche ordinairement les *regains* à la mi-Septembre, & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile qu'outre la nouvelle herbe ; on enleve auſſi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaiſon. Au reſte les façons des *regains* ſont les mêmes que celles du premier foin.

Auſſi-tôt que le *regain* ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie, on a coutume d'y mener paître les beſtiaux pendant l'Automne & l'Hyver, juſqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer : mais il y a des gens curieux & entendus dans l'Agriculture, qui ne permettent pas qu'on laiſſe leurs beſtiaux dans leurs prés à foins plus de huit ou quinze jours, après qu'ils ſont dépoüillés, afin que ces animaux n'aient que le tems de pâturer ce qui eſt échappé au Faucheur, & le foin qui eſt reſté ſur le pré. Ils prétendent qu'en ménageant ainſi leurs prés, ils en retirent en foins, le triple de ce qu'ils retireroient en pâturage, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant tout l'Automne & l'Hyver.

REGALE, terme de Fleuriſte, nom d'une anémone qui eſt rouge, mêlée de blanc, principalement en ſes grandes feüilles. MORIN.

REGLISSE, plante qui pouſſe pluſieurs riges à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses feuilles ſont oblongues, d'un verd-brun, viſqueuſes, rangées par paires, le long d'une côte terminée par une ſeule feuille, d'un goût acerbe, tirant ſur l'acide. Ses fleurs ſont légumineuſes, purpurines : elles ſont ſuivies de gouſſes courtes, relevées, applaties, qui renferment trois ou quatre ſemences, petites, rondes, dures. Ses racines ſont longues, rampantes, s'étendant de tous côtés dans la terre, de couleur noirâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable. La racine de *réglisse* eſt pectorale, propre pour le rhume, pour la toux, pour les ulceres des reins & de la veſſie. Cette plante croît communément dans les pays chauds, comme en Eſpagne, dans les bois & les lieux ſabloneux. La meilleure eſt celle qui vient aux environs de Sarragoſſe. On en trouve auſſi en Allemagne, proche de Nuremberg. Nos Curieux en cultivent auſſi dans leurs jardins. Elle fleurit en Juillet, & la graine eſt mûre en Septembre.

REGREFFER, c'eſt greffer, enter de nouveau. Quand les greffes n'ont pas bien pris une année, on peut *regreffer* l'année ſuivante. *Voyez* GREFFER.

REJETTER, c'eſt pouſſer un nouveau jet. Quand on a enté un arbre, il en *rejette* mieux. Il faut garder les bois de peur des beſtiaux, tandis qu'ils *rejet-*

tent quand ils ſont nouvellement coupés.

REJETTON, nouveau bois que jette un arbre, ce qu'une plante pouſſe de nouveau de ſa racine. Les ceriſiers pouſſent pluſieurs *rejettons* tout alentour d'eux.

REINE, en terme de Fleuriſte, c'eſt une tulipe amaranthe, pourpre, blanc d'entrée, tirant ſur la robinette. MORIN.

REINE CLAUDE, nom d'une eſpece de prune. La *Reine Claude* en buiſſon eſt une bonne prune. Elle vient au mois d'Août, & c'eſt une excellente prune, dit LA QUINTINIE.

REINE PRE, herbe médicinale, autrement appellée *ulmaria*. Voyez ULMARIA.

REINETTE, eſpece de pomme fort excellente, & qui ſe garde tout l'Hyver. Il y a une *reinette* blanche & une *reinette* griſe. La *reinette* griſe eſt la meilleure. La *reinette* eſt ainſi appellée, parce que c'eſt la Reine des pommes.

RELIEF, eſt un mot dont les Jardiniers ſe ſervent pour exprimer la bonté d'un fruit. Ils diſent cette pêche, cette poire eſt d'un fin *relief*, c'eſt-à-dire, qu'elle eſt excellente à manger.

RENONCULE, plante dont il y a un grand nombre d'eſpeces. Les unes ſont cultivées dans les jardins, à cauſe de la beauté de leurs fleurs, qui ſont tantôt jaunes, tantôt blanches, tantôt purpurines, tantôt pâles, & tantôt rouges. Les autres naiſſent ſans culture dans les bois, dans les champs, dans les prés, dans les marais & ſur les montagnes.

La *renoncule* eſt une plante dont les feuilles, ſoutenuës par un pédicule aſſez long, ſortent de la racine. Elles ſont profondément découpées, & ont une belle couleur verte, quelquefois marquetée de blanc. Ses tiges ſortent du milieu des feuilles. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tiges; elles ſont à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe, de différentes couleurs, ſuivant les eſpeces. Les ſemences ſont contenuës dans des fruits ronds & longs, qui viennent après la fleur au même lieu.

Les plus belles *renoncules* ſont la *renoncule Orientale*, la *renoncule de Tripoly*, dont il y a pluſieurs eſpeces. Je renvoie aux liſtes que CHOMEL, LA QUINTINIE, & le *Dictionnaire de Trévoux* en donnent.

La *renoncule* eſt après la tulipe la plus eſtimable des fleurs pour ſa beauté. Elle fleurit dans les mois d'Avril & de Mai. Ses fleurs ſont portées ſur une tige de ſix, ou huit pouces de haut. Les eſpeces doubles ſont garnies de pétales, à peu près comme les roſes de Provins. Il y en a même d'auſſi groſſes.

BRADELEY dit avoir vû des *renoncules* écarlates, foncées, veinées de verd, & de couleur d'or: de jaunes pointées de rouge; de blanches, tachées de rouge; d'orangées; de blanches unies; de jaunes, mêlées de noir, & une eſpece de couleur de pêcher. De cette derniere eſpece, il dit n'en avoir trouvé que dans le jardin d'un de ſes amis.

Les eſpeces ſimples fleuriſſent un peu plus haut que les autres, & ſont ordinairement tacherées de belles couleurs. Toutes ces fleurs ſe multiplient de griffes, qui naiſſent autour des racines, & que l'on en ſépare. On peut auſſi les perpétuer de graine que l'on tire des eſpeces ſimples: comme cette graine ne mûrit pas bien en Angleterre, les Anglois la tire de France. La ſaiſon favorable pour ſemer la graine de cette plante eſt la fin d'Août. Le terrein qu'elle aime le mieux ſont les feuilles pourries, ou une terre, dit BRADELEY, que l'on tire de la ſurface du ſol dans les bois, ou dans les boſquets plantés depuis longtems. Les Anglois ſe ſervent de leur tan, ou du fond d'une pile de bois, qui eſt auſſi un terrein fort propre pour ces

Digitized by Google

plantes, pourvu qu'il ſoit bien criblé & mêlé avec une troiſiéme partie de terre naturelle.

Nos Fleuriſtes ne font autre choſe que de bien préparer la terre, avec du terreau vieux, & du ſablon qu'ils mêlent enſemble. Ces plantes ſont un peu tendres & demandent de l'abri en Hyver, ſur-tout lorſqu'elles ont commencé à pouſſer avant la gelée. Les plantes de graine levent le Printems, après qu'on les a ſemées, & fleuriſſent la ſeconde année. Quand elles ſont défleuries, & que les tiges & les feuilles ſont deſſéchées, on ôte les racines de terre, & après les avoir fait ſécher au Soleil, il faut les conſerver dans du ſable ſec, juſqu'a la fin de Septembre, qui eſt le tems le plus favorable pour les replanter, ſi le terrein n'eſt pas trop humide.

Quand on veut planter des *renoncules* en caiſſes ou en pots, on prend de la terre bien préparée, comme on l'a dit ci-deſſus; on met les oignons trois doigts avant en terre, & après qu'ils ſont plantés, s'il fait ſec, on leur donne un peu d'eau. Si on craint la gelée, on les couvre de l'épaiſſeur de deux doigts de terreaux bien légers; & ſi la gelée étoit forte, on met des cerceaux en dos d'âne ſur les planches, & des paillaſſons par deſſus. On les découvre, quand le Soleil donne deſſus, & on les recouvre quand le Soleil eſt retiré. Voilà pour les *renoncules* en planches. Pour celles qui ſont en pot, on les retire dans la ſerre pendant le mauvais tems, ou on enterre les pots juſqu'aux bords, & on y fait les mêmes façons qu'à celles qui ſont en planches.

RENONCULE'E, terme de Fleuriſte, nom d'une anémone, dont la couleur eſt toute de peluches larges, ne portant point de grandes feuilles, comme les autres anémones. Elle eſt de couleur de roſe ſéche, tirant au violet. Mo-

RIN.

RENOUEE, plante qui pouſſe pluſieurs tiges, quelquefois droites, le plus ſouvent couchées à terre, longues d'un pied ou d'un pied & demi, fléxibles, grêles, rondes, revêtuës de feuilles rangées alternativement, oblongues, étroites, pointuës, attachées à des queuës fort courtes. Ses fleurs ſont petites, compoſées chacune de cinq étamines, ſoutenuës par un calice coupé en entonnoir; elles naiſſent dans les aiſſelles des feuilles. Lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une ſemence à trois côtes, de couleur de châtaigne, aſſez groſſe. Sa racine eſt longue, ſimple, ligneuſe, aſſez groſſe pour la grandeur de la plante, d'un goût aſtringent. Cette plante eſt fort vulnéraire & aſtringente. On s'en ſert dans la dyſenterie, dans le flux hémorroidal, dans le crachement du ſang, & dans toutes ſortes d'hémorragies. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *renouées*. Cette plante eſt ſi commune que tous les chemins en ſont couverts.

REPRENDRE, ſe dit d'un arbre nouveau planté, quand il a fait de nouvelles racines, enſorte qu'on puiſſe dire qu'il a *repris*, & le contraire ſe dit quand l'arbre n'a pas *repris*; c'eſt-à-dire, qu'il n'a fait ni nouvelles racines, ni nouveaux jets. LA QUINTINIE.

RESEPAGE, terme des Eaux & Forêts, nouvelle coupe d'un bois, qui a été mal coupé, ou qui n'eſt pas de belle venuë. L'Ordonnance ordonne le *reſépage* des bois rabougris, broutés & avortés.

RE'SERVOIR, ſe dit des lieux où l'on amaſſe, où l'on réſerve les eaux, pour les faire couler ou jaillir en quelque lieu; & des lieux où on réſerve le poiſſon pour le prendre facilement quand on en a beſoin.

Les *réſervoirs*, pour faire couler ou jaillir les eaux, ſont ſur terre ou en l'air. Ceux poſés ſur terre ne ſont que des piéces d'eau ou canaux glaiſés; ou

en amaſſe juſqu'à pluſieurs milliers de muids. Plus on y en peut amaſſer, plus on a d'eau à diſtribuer, & les conduits ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut. Les *réſervoirs* élevés en l'air fourniſſent moins & coûtent beaucoup plus, tant pour la conſtruction que pour l'entretien, à cauſe des arcades de pierres de taille, de la charpente & du plomb, qu'il faut pour les ſoûtenir. Les *réſervoirs* pour les poiſſons ſont des lieux tels qu'ils puiſſent être, où on le prend facilement quand on en a beſoin.

RETOURNER *une planche de jardin*, c'eſt la labourer tout de nouveau, en la renverſant ſens deſſus deſſous, pour y ſemer ou planter quelque choſe.

RETRAIT, BLEDS RETRAITS, ce ſont des bleds qui, étant bien conditionnés au ſortir de la fleur, mûriſſent ſans ſe remplir de farine. Les grains ſont alors menus, ou comme diſent les Fermiers, *retraits*. Ces ſortes de bleds germent très-bien ; ainſi ils ſont bons pour enſemencer les terres. Ils font de belle farine, & de bon pain ; mais ils ne fourniſſent preſque que du ſon, de ſorte que deux ſacs de *bleds retraits* ne fourniſſent pas plus de pain qu'un ſac de bon bled.

Ce défaut, dit M. DU HAMEL, dans ſon *Traité de la Culture des Terres*, *page* 215. peut être produit par différentes cauſes : 1°. Quand le bled eſt verſé, comme la nourriture ne peut plus être portée à l'épi, par le tuyau qui eſt rompu, ou ſimplement ployé, le grain, qui ne reçoit plus de ſubſtance, mûrit ſans ſe remplir de farine, & il reſte vuide & *retrait*. 2°. Quand les bleds ont été nourris d'humidité, & que ſur le champ il ſurvient des grandes chaleurs qui deſſéchent la paille & le grain, il mûrit ſans être rempli de farine.

Il n'eſt pas poſſible, ajoute M. DU HAMEL, d'empêcher l'effet des éclairs, ni pour prévénir les mauvais effets de la gelée, non plus que de détourner les cauſes qui empêchent que le bled ne ſoit fécondé. Il n'eſt pas non plus poſſible d'affoiblir l'action du Soleil, qui précipite la maturité du grain : mais ſuivant les Principes de M. TULL, on peut par ſa nouvelle culture prévenir en partie les cauſes qui rendent les *bleds retraits*. Voyez ce *Traité de la Culture des Terres*.

RICHEMONT, terme de Fleuriſte, tulipe qui a de belles panaches de gris de lin, & rouge ſur du blanc.

RICHEVAL, tulipe qui eſt très-richement panachée de violet, tané ſur du blanc. MORIN.

RICIN, plante qui pouſſe une tige à la hauteur de ſix pieds & davantage, groſſe, ligneuſe, creuſe, rameuſe en haut, couverte d'une poudre blanche, ſemblable à de la farine. Ses feuilles ſont fort grandes, découpées en ſept, huit ou neuf parties pointues & dentelées, d'un verd-obſcur, luiſantes. Ses fleurs ſont à pluſieurs étamines de couleur de ſang, crêpées, & ne laiſſent aucune graine après elle. Ses fruits naiſſent ſéparément ſur le même pied, ramaſſés en grapes, & épineux. Chaque fruit eſt à trois côtes arrondies, & compoſé de trois capſules, qui renferment chacune une ſemence oblongue, de couleur livide & tachetée en dehors, remplie d'une moëlle blanche. Quand le fruit du *ricin* eſt bien mûr, il s'y fait des crevaſſes, ou ſes ſemences ſortent avec impétuoſité. Sa racine eſt ſimple, longue, groſſe, dure, blanche, & garnie de fibres. Les grains du *ricin* purgent violemment : on en tire par expreſſion une huile. Il y a d'autres eſpeces de *ricin*. CHOMEL dit qu'on ſeme cette plante dans les jardins pour arrêter les taupes. Sa ſemence eſt mûre en Août & Septembre.

RIGOLE, ſe dit des tranchées ou petits foſſés, qu'on fait pour planter des arbres, entourer des prés, ou pour faire le creux des fondemens d'une muraille

de clôture. La *rigole* eſt différente de la tranchée, en ce que pour l'ordinaire elle n'eſt pas creuſée quarrément.

RIGOLE DE JARDIN, eſt une eſpece de tranchée foüillée, le plus ſouvent quarrément, de ſix pieds de large, ſur deux pieds & demi de profondeur, pour planter une plate-bande de fleurs, & des arbriſſeaux dans un jardin.

RITZ, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus groſſes & plus fermes que celles du bled, noüées d'eſpace en eſpace. Ses feuilles ſont longues, charnuës, ſemblables à celles de la canne, ou du poireau. Ses fleurs naiſſent au ſommet des riges, & ſont aſſez ſemblables a celles de l'orge; mais ſes graines ſont diſpoſées en bouquets, enfermées chacune dans une capſule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Ces graines ſont aſſez courtes, preſque ovales, blanches. Le *ritz* vient dans les lieux humides & marécageux. On le cultive dans les Indes Orientales, dans la Grece, & en Italie. On ſe ſert de ſes graines, principalement pour les alimens, & quelquefois en Médecine.

Le grain de *ritz* n'eſt blanc que quand il eſt mondé. Il approche de la figure du froment ordinaire, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit. On ne cultive point ou preſque point de *ritz* en France. On nous l'apporte tout ſec de Piémont, d'Eſpagne & de pluſieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il eſt d'un grand uſage en Carême. Les Orientaux emploient ce grain par-tout. Il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de *ritz* cuit dans de l'eau. Les Chinois en font leur boiſſon ordinaire.

On doit choiſir le *ritz* net, blanc, nouveau, aſſez gros, dur, & qui s'enfle aiſément quand il a boüilli. Le *ritz* ne peut venir que dans une terre humide & baignée d'eau, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on veut en cultiver, il faut choiſir une terre légére, bien expoſée au Soleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle ſoit proche d'un ruiſſeau, ou de quelque canal qu'on pratique, & qui donne de l'eau ſuffiſamment pour l'inonder.

On donne à cette terre trois labours profonds, qui la rendent bien meuble & bien unie, quoique un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en ſera tems. Le dernier labour ſe fait au commencement d'Avril, qui eſt le tems de ſemer le *ritz*. On le laiſſe tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & on le ſeme tout humide. Auſſi-tôt on y fait entrer de l'eau du ruiſſeau ou canal; on en couvre toute la terre enſemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers. Quand on voit l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a ſemé. Il faut faire écouler l'eau quelques jours avant que de le cueillir, pour que le champ ſéche. De cette maniere, on a quantité de *ritz*, & on peut y en mettre trois années de ſuite, ſans laiſſer repoſer la terre. La derniere récolte n'en eſt pas moins abondante que la premiere, le champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes ſortes d'herbes & inſectes. On peut même y ſemer enſuite du froment ou du méteil, pendant deux ou trois années de ſuite, & le bled ne laiſſe pas que d'y venir fort & grenu.

RIVERAIN, celui qui habite, ou qui a des terres auprès d'une riviere ou d'une forêt. Dans les Ordonnances des Eaux & Forêts, il y a pluſieurs articles concernant les *Riverains*. On a obligé les *Riverains* des forêts du Roi, à faire des foſſés à leurs dépens de quatre pieds

de large & de cinq pieds de profondeur, pour faire la ſéparation de leurs bois. Les *Riverains* des rivieres ſont tenus de laiſſer dix-huit pieds ſur les bords d'une riviere, pour en faciliter la navigation.

ROBINE, nom d'une ſorte de poire connuë en différens lieux, tantôt ſous le nom d'avérat, tantôt ſous celui de muſcat d'Août, &c. & même à la Cour ſous le nom de Royale. On la peut regarder comme une poire parfaite. Elle eſt à peu près de la groſſeur & même de la figure d'une petite bergamote, c'eſt-à-dire, entre ronde & plate. Sa queuë eſt longuette, aſſez droite & un peu enfoncée. L'œil auſſi eſt un peu en dedans. Sa chair eſt caſſante, ſans être dure. Son eau ſucrée & parfumée charme tout le monde. Son coloris eſt blanc-jaunâtre, & la peau en eſt douce. Elle ne mollit preſque point, qualité importante & preſque unique en fait de poires d'Eté. Son mérite ne ſe termine pas à être mangée cruë; elle eſt outre cela admirable en pâtes & en compôtes. Elle fait un très-beau & très grand buiſſon, & réuſſit bien par-tout. Son bois eſt ſujet à devenir chancreux, & d'ordinaire il eſt difficile à ſe mettre à fruit. Elle mûrit avec le rouſſelet, & les premieres groſſes pêches. La Quintinie met la *robine* au ſecond rang des bonnes poires, qui ſont celles qui ont la chair caſſante, avec une eau douce & ſucrée, & quelquefois un peu parfumée.

ROBINETTE, terme de Fleuriſte, tulipe amarante, rouge, pourpre & blanche non d'entrée. Morin.

ROCAILLE, aſſemblage de pluſieurs coquillages, avec des pierres inégales & mal polies, qui ſe trouvent autour des rochers & qui les imitent. Autrefois que les grottes artificielles étoient d'uſage dans les jardins, on les embelliſſoit de *rocailles*. On peut encore faire quelque cadre de *rocailles* dans un mur, pour y mettre une Statuë, & ſervir ainſi de perſpective. On borde ainſi des baſſins d'eau de *rocailles*; cela fait un effet fort agréable.

ROCHE COURBON, nom d'une eſpece de prune violette, tirant au rouge. Elle vient au mois d'Août, & c'eſt une des meilleures prunes & des plus ſucrées. La Quintinie.

ROI, en terme de Fleuriſte, ſe dit de quelques œillets rouges.

ROI D'ALGER, eſt un œillet rouge, tirant ſur le cramoiſi, portant de beaux panaches, ſur un fin blanc & nullement confus. Sa fleur eſt large, mais tardive. Il ſe trouve à Lille & a graine. Sa plante produit beaucoup de marcotes; mais elle eſt fort ſujette au blanc. Il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

ROI D'ANGLETERRE, eſt un œillet très-rare, d'un très-beau rouge cramoiſi, ſur un blanc de lait. Sa fleur eſt aſſez large, mais ronde au dernier degré. Sa plante eſt vigoureuſe, qui ne produit pas beaucoup de marcotes. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

ROI DE FLANDRE, c'eſt un œillet rouge, mais d'une groſſeur prodigieuſe. Son blanc n'eſt pas bien fin; mais ſa fleur porte le plus ſouvent quatorze pouces de tour. Ses panaches ſont gros; ſa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines. Il ne creve pas en lui laiſſant cinq ou ſix boutons. Morin.

ROMARIN, arbriſſeau ligneux, d'une odeur fort agréable, haut d'environ trois ou quatre pieds, pouſſant pluſieurs rameaux grêles, durs, cendrés, garnis de feuilles longues, étroites, dures, roides, d'un verd-brun par deſſus, blanches par deſſous. Ses fleurs ſont en gueules, petites, mêlées parmi les feuilles; chaque fleur eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleu-pâle, ou tirant ſur le blanc. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences menues, preſque rondes.

rondes. Les feuilles & les fleurs du *romarin* ſont en uſage en Médecine : on s'en ſert dans les maladies du cerveau & des nerfs, dans l'apoplexie, la patalyſie & le vertige. On taille le *romarin* en pluſieurs figures dans les jardins. Il vient dans preſque toutes ſortes de terreins, pourvu qu'il ſoit en belle expoſition. Il y en a de deux ſortes, ſçavoir le *commun* & le *panaché*.

On les cultive en pleine terre, comme en pots ou en caiſſes. On leur fait prendre différentes formes en les taillant au ciſeau. Plus on les arroſera pendant l'Eté, mieux ils viendront. On les multiplie de marcotes & de boutures en Mars. Lorſqu'ils ſont plantés en pots ou en caiſſes, on les doit ſerrer pendant les grands froids pour les conſerver, autrement ils geleroient. Ceux qui ſont en pleine terre y réſiſtent ordinairement mieux ; cependant il eſt néceſſaire de les couvrir avec du fumier ſec pendant les neiges.

M. Tournefort parle de quatre eſpeces de *romarins* : du *romarin à feuille étroite* ; du *romarin d'Almérie*, du *romarin argenté*, & du *romarin doré*. Nous ne connoiſſons que le *romarin commun*, & le *romarin panaché*. Nous avons parlé du premier. Le ſecond n'en differe qu'en ce que ſa tige eſt plus élevée & plus fournie, & que la feuille eſt plus petite & jaſpée accidentellement de jaune. Elle fleurit auſſi plutôt. L'une & l'autre eſpece conſerve ſes feuilles pendant l'Hyver.

ROMPRE, en fait de jardins, ſe dit à l'occaſion des arbres extraordinairement chargés de fruits, ſi bien que les branches en *rompent*, & ne peuvent porter un ſi peſant fardeau, à moins qu'on ait ſoin de les étayer avec des perches. La Quintinie.

RONCE, arbriſſeau épineux, qui vient dans les lieux déſerts & incultes, qui ſert à faire des haies. Il pouſſe des branches foibles, longues & anguleuſes, garnies d'épines fort piquantes. Ses feuilles ſont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, rudes au toucher, blanchâtres par deſſous, noirâtres par deſſus, d'un goût aſtringent, attachées à pluſieurs queues. Ses fleurs ſont petites, blanches, compoſées de cinq feuilles, diſpoſées en roſe, & ſoutenues par un calice découpé en cinq parties. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît un fruit rond ou ovale, fait comme une petite mûre, compoſé de pluſieurs baies, pleines de ſuc, entaſſées les unes proche des autres, rouges au commencement, mais qui en mûriſſant deviennent ordinairement noires ; elles renferment chacune une ſemence. La *ronce* eſt aſtringente & détertive. La décoction de ſes branches arrête le cours de ventre. Les feuilles mâchées nettoient les ulceres des gencives & de la bouche. Son fruit, qu'on appelle *mûre de renard*, eſt auſſi aſtringent & détertif. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *ronces*.

ROND D'EAU, grand baſſin d'eau de figure ronde, pavé de grès, ou revêtu de plomb ou de ciment, & bordé d'un cordon de gazon, ou d'une rablette de pierre, comme le *rond d'eau* du Palais Royal à Paris. Quelquefois ces ſortes de baſſins ſervent de décharge ou de réſervoir dans les jardins.

RONVILLE, nom d'une poire d'Hyver. La Quintinie.

ROQUETTE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu veluës. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres, ſans poil. Ses fleurs ſont à quatre feuilles, diſpoſées en croix, de couleur bleuë, ou plutôt jaune, tirant ſur le blanc, rayées de noir, ſoutenuës par des calices velus. Il leur ſuccede des ſiliques longues, qui ſe diviſent en deux loges, remplies de quelques ſemences, preſque rondes, jaunes. Sa racine eſt menuë, ligneuſe, blanche. On cultive cette plante dans

les jardins ; elle eſt d'un goût âcre. On en mêle dans les ſalades. Elle eſt propre pour exciter à l'amour, pour garantir de l'apoplexie, pour faire éternuer. Il y a pluſieurs eſpeces de *roquettes*. Il y en a de ſauvages qui croiſſent contre les murailles dans les lieux incultes & ſablonneux. La *roquette* eſt une eſpece de creſſon alénois qui ſe mange en ſalade, mais qui a le goût plus fort que le creſſon. LA QUINTINIE.

BRADELEY dit que les Jardiniers Anglois diſtinguent deux ſortes de *roquettes* à fleurs doubles ; ſçavoir, celles dont les fleurs ſont blanches, & celles qui les ont de couleur de chair. Elles fleuriſſent toutes les deux au mois de Mai, ſur des tiges d'environ un pied & demi de hauteur. L'eſpece à fleurs blanches eſt plus eſtimée que l'autre, & ſe trouve plus communément dans les jardins. On les perpétue au moyen des rejettons que l'on ſépare de la racine, & qu'on plante au mois de Mars dans une terre franche. Elles ſe plaiſent dans une expoſition découverte.

RORELLE, plante à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on trouve toujours dans le creux de ſes feuilles des gouttes d'eau, comme ſi c'étoit une roſée. On l'a auſſi appellée *ros ſolis* par la même raiſon.

ROSAGE, ou ROSAGINE, plante qu'on appelle autrement *laurier-roſe*. C'eſt un poiſon violent, non-ſeulement aux hommes, mais encore aux animaux. *Voyez* LAURIER-ROSE.

ROSALINDE, nom que les Fleuriſtes donnent à un œillet, qui a la même reſſemblance que l'iſabelle, ſauf qu'il ne fleurit pas ſi large, ni ſi bien. MORIN.

ROSE, ſorte de fleur qui croît ſur un arbriſſeau qu'on appelle *roſier*. Il y a pluſieurs ſortes de *roſes* : la *roſe* odorante & la *roſe* ſans odeur ; la *roſe* d'Hollande a cent feuilles ; les *roſes* blanches de lait ; la blanche rouſſe, que pluſieurs appellent *roſe* de Virginie ; la blanche tachée ; les rouges pâles ; les *roſes* de couleur de chair ; les rouges couvertes, appellées *roſes* de Provins ; les *roſes* panachées ; les *roſes* ſimples, de couleur de velours rouge, le deſſous des feuilles de couleur de jaune-pâle ; & des *roſes* de tous les mois, qui eſt une eſpece de muſcade rouge portant ſes fleurs par bouquets. Il y a encore la *roſe* jaune, qu'on appelle la *grande* ; les *roſes* de damas ou muſcades.

On appelle l'ongle de la *roſe* la partie blanche de ſa feuille, qui eſt la plus proche de ſa queuë. On appelle *hymen* la petite peau qui envelope ſon bouton, & qui s'ouvre quand elle s'épanoüit ; & le bouton, qui reſte après que les feuilles ſont tombées, ſe nomme *grate-cul*. Les *roſes* pâles ſont purgatives. On en fait un ſyrop qui eſt fort en uſage. Les *roſes* blanches & les muſcades ſont auſſi purgatives. Les *roſes* rouges ſont aſtringentes, propres pour arrêter le vomiſſement & le cours de ventre.

ROSE DORE'E : cet arbriſſeau produit au mois de Mai des grapes de fleurs blanches, auſſi groſſes qu'une bale de Jeu de Paume. Il eſt rare que la plante devienne haute, ou qu'elle ſoit capable de recevoir aucune forme réguliere ; c'eſt pourquoi on la multiplie ſurtout pour la mettre dans les boſquets, ou autres lieux écartés. Elle ſe plaît dans une terre un peu compacte, & doit être multipliée par le moyen des rejettons que l'on détache de la vieille racine au mois de Mars, ou au mois de Septembre.

ROSES TRENIERES, fleurs qui viennent ordinairement différentes les unes des autres, ſur une plante qui ſe multiplie toujours de graine. BRADELEY dit en avoir vû de dix eſpeces différentes dans un jardin, ce qui doit venir, ſi le ſyſtême de la génération des plantes eſt vrai, de l'accouplement fortuit des unes avec les autres. Leurs fleurs ſont

ordinairement doubles, & ainſi ne peuvent pas ſans doute être fécondées facilement par une autre farine que la leur, ſans quoi nous en aurions beaucoup d'autres variétés. Quoi qu'il en ſoit, elles ne péchent ni par défaut de beauté, ni par défaut de taille. Leurs tiges à fleurs ont rarement moins de ſix pieds, & ſont chargées communément de leurs fleurs, ſemblables à des roſes, à plus de moitié de cette hauteur. Leur graine ſe ſeme au mois de Mars dans une terre naturelle, & quoiqu'elle n'y réſiſte pas bien long-tems ſans lever, néanmoins les plantes ne fleuriſſent que l'année ſuivante. On doit les tranſplanter dans le mois de Septembre ou de Mars, & elles fleuriront en Juillet ou Août. Elles ſe plaiſent dans une bonne terre, & il faut les arroſer fréquemment en Eté, pour les rendre plus fortes. Elles ſe conſervent pluſieurs années, & peuvent, tant à cauſe de leur durée, que pour leur grandeur, être placées parmi les arbriſſeaux à fleurs dans les boſquets, ou rangées en lignes dans les avenuës d'arbres, où les beſtiaux ne puiſſent pas les venir détruire, & même quelquefois dans les cantons les plus écartés, & les plus découverts des grands jardins, où leurs fleurs rouges, blanches, pourpres ou noires, font un très-beau coup d'œil. Elles meurent tous les Hyvers, juſqu'au ras de terre, & repouſſent le Printems ſuivant. Il y en a quelques-unes qui ſe multiplient en diviſant leurs racines au mois de Mars. Voilà ce que BRADELEY dit ſur les *roſes Trenieres*, & voici ce qu'il dit encore ſur les *roſes champions*.

ROSE CHAMPION. On cultive, dit-il, dans nos jardins trois ſortes de *roſes champions*; ſçavoir, la rouge, la blanche, & la rouge double. Elles fleuriſſent à environ un pied & demi de hauteur dans les mois de Juin & de Juillet. Les deux premieres eſpeces ſe multiplient de graine que l'on ſeme au mois de Mars, ou au moyen des rejettons que l'on ſépare de leurs racines dans le même tems. L'eſpece double, qui ne produit point de graine, ne ſe perpétuë que par les rejettons dans la même ſaiſon. Cette derniere eſt une plante fort recherchée pour la couleur extraordinaire de ſes fleurs, qui ſont du rouge le plus ébloüiſſant qu'on ait jamais vû. Elle ſe plaît dans une terre franche, & à une expoſition découverte.

ROSE BLANCHE, terme de Fleuriſte, nom d'un œillet. C'eſt une véritable *roſe* blanche, parce qu'il n'eſt rien de plus large, ni de plus feuillu que la *roſe blanche*. Sa plante eſt foible; mais ſa fleur ne caſſe point, en lui laiſſant cinq boutons. MORIN.

ROSE DE LA CHINE, appellée par quelques-uns *mauve d'Inde*, & *mauve du Japon*: mais elle eſt plus connuë par le nom de *roſe de Sienne*. Elle s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc eſt pâle & de la couleur du figuier, & les feuilles toutes ſemblables. Elle jette pluſieurs branches qui ſe chargent par le bout de pluſieurs boutons ronds, de la groſſeur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendent à la largeur d'une *roſe* à cent feuilles, & elle eſt aſſez fournie de feuilles crépuës & friſées. Elle fleurit dans l'Automne, & ſa fleur ne dure que deux ou trois jours: mais elle a des couleurs ſi belles, & ſi variées, qu'on ne la peut voir ſans l'admirer. Au commencement elle eſt blanche, puis elle rougit; & enfin elle ſe charge & devient d'un beau pourpre. Pour en perpétuer la race, il en faut ſemer la graine, ou en planter les branches.

On dit qu'à la Chine, il y a des *roſes* qui changent de couleur deux fois par jour, qui ſont tantôt de couleur pourpre, tantôt blanches.

ROSE DE GUELDRE, ou SUSEAU ROYAL. Cette plante s'étend de toutes parts avec ſes branches d'une

maniere qu'il eſt aiſé de la réduire à la grandeur d'un arbre. Elle produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois, ſoit par nature, ſoit par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuſe. Ces petites parcelles de fleurs s'amaſſent toutes enſemble, font comme de groſſes bales rondes qui ſont ſur l'arbre, comme autant de globes, ſoûtenus par un Atlas. Cet arbriſſeau veut peu de Soleil, un terrein humide & fort. On le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui eſt ſec.

ROSE DE JERICHO, eſt un fort petit arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs jets, à la hauteur d'environ quatre doigts, ligneux, de couleur cendrée, ſe diviſant en grand nombre de rameaux, entrelaſſés les uns dans les autres, & ſe ramaſſant à leur ſommet en forme de globe. Ses feuilles ſont longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, larges d'un demi-pouce, découpées, velues. Ses fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées comme en grapes. Sa ſemence eſt ronde, rougeâtre, d'un goût âcre. Sa racine eſt ſimple, ligneuſe, aſſez groſſe. Cette plante a été appellée mal à propos *roſe de Jericho*, puiſque ce n'eſt pas une eſpece de *roſe*, & qu'on n'en trouve point autour de Jericho. Elle croît dans l'Arabie Déſerte, ſur le rivage de la mer. En quelque tems qu'on la mette tremper dans de l'eau, elle s'épanoüit.

ROSE D'HOLLANDE, ou ROSE DE JERICHO, nom d'un œillet. Sa couleur eſt fort pâle, mais ſon blanc de lait eſt fin. Il ne creve point avec cinq boutons. MORIN.

ROSE D'ISTRIE, terme de Fleuriſte, nom d'un œillet; c'eſt une couleur de roſe pâle ou de chair, ſur un fin blanc. Comme ſes panaches ſont d'une couleur fort pâle, ils ne paroiſſent pas beaucoup ſur un ſi grand blanc. Sa fleur eſt large, garnie de beaucoup de feuilles. Sa plante, qui paroît robuſte, ne l'eſt pourtant pas, parce que les marcotes, qui ſont atteintes de gale, ne prennent que difficilement racines. Il ne creve point avec cinq boutons. MORIN.

ROSE PERMANENTE, nom d'un œillet; c'eſt une fleur fine, pas beaucoup large, mais délicate. Elle ne caſſe point en lui laiſſant cinq boutons. Elle demeure toujours de couleur de *roſe*, ne changeant pas ſa couleur. Sa fleur dure long-tems, & elle ſe trouve à Lille.

ROSE PIVOINE, c'eſt un nom qu'on donne à la fleur de la pivoine, parce qu'elle reſſemble à la *roſe*. Voyez PIVOINE.

ROSE ROYALE, terme de Fleuriſte, nom d'un œillet; c'eſt une très-groſſe fleur, d'un blanc très-fin, & régulierement tranché. Sa plante eſt vigoureuſe, fertile en marcotes, & d'un beau verd. Il vient de Lille. Cinq boutons lui feront éclore de belles fleurs. Elle n'eſt pas hâtive. MORIN.

ROSEAU, plante marécageuſe qui eſt autrement appellée *canne*. Voyez CANNE.

ROSEE, terme de Fleuriſte, tulipe qui eſt de couleur de roſe, incarnat, & blanc ſale. MORIN.

ROSERAIE, terroir planté de roſiers. On en voit beaucoup aux environs de Paris, en vuë d'en tirer du profit, par le moyen de la fleur qu'on vend aux Apothicaires, & autres perſonnes, pour en compoſer des ſyrops & pluſieurs autres choſes.

ROSIER, arbriſſeau qui porte des roſes. Autant qu'il y a de roſes différentes, autant on voit de *roſiers*. En général le *roſier* pouſſe des branches dures, ligneuſes, garnies le plus ſouvent d'épines fortes & mordantes. Ses feuilles ſont oblongues, dures au toucher, dentelées en leurs bords, rangées cinq ou ſept par paires, ſur une côte terminée par une ſeule feuille.

Il n'y a point d'arbriſſeaux à fleurs,

dont les Jardiniers Fleuriſtes cultivent une ſi grande quantité d'eſpeces, que des *roſiers*. Leurs fleurs ſont délicieuſes, tant pour leur beauté & leur odeur agréable, que pour l'uſage que l'on fait de pluſieurs en Médecine. On en voit de différentes eſpeces fleurir pendant dix mois de l'année, ſans qu'on emploie aucun artifice pour déranger la ſaiſon naturelle de leurs fleurs.

Les Anglois joüiſſent du même avantage que nous : ils ont la *roſe cynamome*, c'eſt celle qui fleurit la premiere de toutes chez eux : la *roſe d'un mois*, qui, quand elle ſe trouve placée contre une muraille, commence à fleurir à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & continuë à donner des fleurs pendant trois mois. Mais ſi on a ſoin, dit BRADELEY, de tailler le ſommet de ſes branches quand ſa fleur eſt paſſée, on peut eſpérer d'avoir ſur les mêmes arbres encore une récolte de fleurs en Automne, qui durera preſque juſqu'à Noël, ſi le tems eſt favorable. Enſuite vient la *roſe muſcade*, qui commence à fleurir en Mai, & dure ſix ſemaines : ſuit la *roſe monde*, que les Anglois appellent la *roſe d'Yorck* & de *Lancaſtre*, avec les *roſes* blanches, rouges & jaunes, qui commencent à fleurir un peu plus tard que la *muſcade* ; enfin la derniere de toutes eſt la *roſe à cent feuilles*, ou la *roſe de Provins*, qui nous fait voir ſes fleurs ſurprenantes. Il y en a encore beaucoup d'autres.

Quoique ces diverſes eſpeces de *roſiers* ne fleuriſſent pas dans le même tems ; cependant la maniere de les cultiver eſt à peu près la même. Les *roſiers* ſe plaiſent dans une terre forte & ſerrée, & aiment tant les lieux humides qu'ils croîtroient même dans l'eau. On peut les perpétuer, ſoit en couchant leurs branches, ſoit par le moyen des rejettons. Les branches ſe couchent au mois de Septembre, & les rejettons doivent être ſéparés des vieilles racines dans le même mois, ou dans celui de Mars, & tranſplantés auſſi-tôt après, afin que leurs racines, qui n'ont que peu de fibres, n'aient pas le tems de ſécher ; mais en cas que la néceſſité nous oblige à les tenir quelque tems hors de terre, il faut tremper les racines dans l'eau cinq ou ſix heures avant que de les planter.

On cultive le *roſier* pour être planté dans les quarrés des boſquets parmi les autres arbriſſeaux à fleurs, ou pour le laiſſer croître, de maniere à le mettre dans les pots. De la culture des *roſiers* en général, paſſons à celle de quelques-uns qui ſont les plus connus parmi nous.

ROSIERS D'HOLLANDE. La ſaiſon la plus propre pour les planter eſt le mois d'Octobre, de Novembre, & de Février. Il ne leur faut qu'une bonne terre à potager, & une bonne expoſition. Cette eſpece de *roſier* fait un beau buiſſon quand il eſt bien conduit. C'eſt la taille qui regle cette forme, ce qui ſe fait au mois de Mars. Ces *roſiers* ſe multiplient de branches éclatées & enracinées, & on les plante en un trou creux d'un demi-pied. Les *roſiers à cent feuilles* ſans odeur ſe cultivent de même.

ROSIERS DE TOUS LES MOIS. Pour faire que cet arbriſſeau donne des fleurs tous les mois, ou tout au moins pendant la meilleure partie de l'année, on le taille deux ou trois fois ; ſçavoir, d'abord en Novembre. On le coupe pour-lors preſqu'à taſe de terre, pour l'obliger à pulluler ; car c'eſt pour l'ordinaire dans ces nouveaux jets que ſe forment les fleurs.

Après cette premiere taille, on lui en donne une ſeconde ſur les nouvelles branches qu'il a produites, & qu'on taille à un œil ou deux près du tronc. C'eſt à la fin du mois de Mars que cela ſe fait, ou au commencement de celui d'Avril, & incontinent après qu'on l'a taillé pour la ſeconde fois, il faut le dé-

chauſſer tout autour, & couvrir les racines d'une nouvelle terre, avec moitié terreau, puis on l'arroſe incontinent. Le plus ſouvent qu'on peut le faire, c'eſt le meilleur.

L'expérience a appris que pour faire produire quantité de *roſes* à cet arbriſſeau pendant tout l'Eté, c'étoit ſi-tôt qu'il commence à boutonner de le décharger de tous ſes boutons, avant qu'ils ſoient épanoüis; & quand les premieres fleurs ſont paſſées, il faut tailler les branches de ce *roſier* au premier nœud, où les fleurs étoient attachées, & obſerver d'en faire la même choſe après chaque portée. On obſervera que toutes les fois qu'on veut le tailler, il faut quinze jours auparavant s'abſtenir de l'arroſer.

Les *roſiers de tous les mois* craignent le froid, & pour les en garantir, on les couvre de paillaſſons, ou de grande paille. S'ils ſont en caiſſe, on les met dans une ſerre. Le ſecret d'avoir beaucoup de *roſes de tous les mois* eſt d'en courber les branches qu'on attache à une paliſſade, ou à des bâtons fichés en terre. On les multiplie auſſi de marcotes & de boutures qu'on tire des branches taillées en Automne, & qu'on fiche en terre. C'eſt dans le mois d'Octobre ou de Novembre que cela ſe fait.

ROSIERS MUSCATS: cet arbriſſeau demande une bonne terre à potager, un grand Soleil, & de fréquens arroſemens. Cette eſpece de *roſier* ſe perpétuë par le moyen des drageons qui naiſſent du pied, & qui étant plantés dans une terre fraîche prennent racines en peu de tems. Pour maxime générale à l'égard de tous les *roſiers muſcats*, il faut en Automne ou au Printems tailler tous les ans les vieilles branches à un demi pied de terre.

ROSIERS A ROSES BLANCHES DOUBLES. Ils aiment une terre forte à bonne expoſition de Soleil. Cet arbriſſeau ne veut point qu'on le taille, à moins que ce ne ſoit pour le décharger du bois ſuperflu & mort. Il ſe multiplie de plan enraciné qu'on met quatre doigts en terre.

ROSIER A FLEUR JAUNE. Il lui faut une terre forte. Il ne veut point qu'on gêne ſes branches; c'eſt pourquoi on le plante ordinairement en buiſſon. La taille ne lui convient point du tout, à moins que ce ne ſoit pour en ôter le bois mort. Pour faire que les *roſes jaunes* viennent belles, il faut avant qu'elles ſoient épanoüies en abatre une partie. Cet arbriſſeau ſe multiplie de rejettons qui croiſſent au pied.

ROSIER DE ROSES DE PROVINS. Il ſe cultive comme le *roſier a roſes à cent feuilles*.

ROSIER A ROSES PANACHE'ES. Cet arbriſſeau ne croît point haut. On le plante enſuite comme en pleine terre. Il veut une terre à potager qui ſoit forte. Il ſe multiplie par le ſecours de la greffe en écuſſon, ſoit à œil dormant, ſoit à œil pouſſant. Le premier ne manque jamais de fleurir l'année ſuivante, & le ſecond dans l'Automne de la même année.

Toutes les autres eſpeces de *roſiers*, qui portent les *roſes* dont on a parlé, veulent beaucoup de Soleil & une terre forte. On les plante au mois de Novembre, de Février, ou au commencement de Mars. On les taille au Printems quand il en eſt beſoin.

ROSIER D'INDE, qui porte une fleur qu'on cultive dans les jardins. Elle ſe multiplie de graine qu'on ſeme au mois de Mars ſur couche, pour en planter les plans quand ils ſont aſſez forts. Une terre bonne & bien meuble convient à la *roſe d'Inde* pour devenir belle, avec de fréquens arroſemens dans les commencemens.

ROSSANE, c'eſt le nom qui ſe donne à toutes les pêches & pavies qui ſont de couleur jaune. Il y en a de différentes groſſeurs, de tardives & de hâti-

ves. Il en eſt d'autres qu'on appelle mâles, & ce ſont des pavies, d'autres qu'on appelle femelles, & ce ſont elles qui quittent le noyau. Les Jardiniers Gaſcons, & la plûpart de leurs voiſins appellent du ſeul nom de *roſſane* les fruits qui ſont également jaunes dedans & dehors, ſans aucun rouge près le noyau, & donnent cependant le nom de *mirlicoton* aux groſſes *roſſanes* tardives. Ils appellent pavies, ce qui, quoique jaune dedans & dehors, a du rouge près le noyau. Ils appellent *pêches pavies* ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors. Ils appellent *perſers* le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les pavies madelaines, ou blanche, ou rouge, comme les pavies catillac, de quelque maniere qu'en ſoit la peau, ſoit toute rouge, ſoit rouge & blanche, & ils appellent d'un nom général *brugnons* le fruit qui a la peau liée. Ils appellent *poire coupe*, ce qui parmi nous a le nom de perſique & de pêche de Peau, & donnent le nom général de pêches ſans diſtinctions, ni différences d'épithetes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons, l'une belle *chevreuſe*, l'autre *bourdin*; l'une *pourprée*, l'autre *admirable*, &c.

ROUGE VULGAIRE, anémone qui eſt toute rouge & fort commune.

ROUILLE, eſt une maladie qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, en les couvrant d'une ſubſtance rouſſe de la même couleur que la *roüille* du fer. Cette ſubſtance tombe aiſément des feuilles, car un chien blanc & à grand poil ſe charge de cette pouſſiere rouge, orangée.

Les parties de la plante qui ſont attaquées de cette maladie, ne croiſſent preſque plus. Si les bleds ſont *roüillés* quand ils ſont encore jeunes, & avant que de monter en tuyaux, le mal eſt médiocre, parce qu'ils repouſſent de nouvelles feuilles; mais ſi la *roüille* attaque les tuyaux encore jeunes, la moiſſon en ſouffre beaucoup.

On eſt aſſez communément perſuadé que cette maladie eſt produite par les brouillards ſecs, & effectivement j'ai ſouvent remarqué, dit M. DU HAMEL, qu'après de tels brouillards, lorſqu'il ſurvenoit un Soleil ardent, les feuilles des bleds devenoient *rouillées*. Quand les bleds ſont nouvellement attaqués de la *roüille*, s'il ſurvient une pluie abondante qui lave les feuilles, le mal eſt preſque détruit, voilà les notions qu'on a, dit cet Académicien ſur cette maladie, qui eſt très-fâcheuſe. Voyez ſon *Traité de la Culture des Terres*.

M. BRADELEY a fait un chapitre ſur la *roüille*, qui eſt la maladie la plus commune & la plus dangereuſe, à laquelle les plantes ſoient ſujettes. Il dit qu'il n'a jamais remarqué que cette maladie attaquât les plantes, ſi ce n'eſt après des vents d'Orient ſecs & piquans, qui ſe font ſouvent ſentir en Angleterre vers le mois de Mars, & quelquefois auſſi dans d'autres mois, que ces vents d'Orient apportent avec eux une infinité d'inſectes qui cauſent la *roüille* des plantes. Il ajoute que les gens de la campagne ſont ſi perſuadés que les *roüilles* ſont cauſées par les vents d'Orient, & que ce ſont eux qui apportent ou font éclore les *chenilles*, que pour empêcher le progrès trop grand de la *roüille*, il leur eſt fort ordinaire quand ces vents d'Orient ſouflent, d'amaſſer de grands tas de paille, de mauvaiſes herbes & d'autres matieres combuſtibles hors de leurs jardins, du côté d'où vient le vent, & d'y mettre le feu, afin que la fumée puiſſe faire mourir tous les inſectes, ou leurs œufs, à meſure qu'ils paſſent.

Ce que BRADELEY appelle *roüille*, n'eſt autre choſe que le ravage que font aux feuilles des arbres & des plantes les chenilles & autres inſectes amenés par le vent d'Orient. Mais ce que nous entendons par *rouille des bleds*, eſt comme

nous l'avons dit une ſubſtance rouſſe de la même couleur que la *rouille de fer*. Voyez BRADELEY ſur la *roüille*, *part.* 3. *chap.* 5.

ROUIR, terme d'Agriculture. *Roüir* le chanvre, c'eſt mettre du chanvre ou du lin dans l'eau la plus claire, pour leur faire prendre une couleur rouſſâtre.

ROULEAU, en Agriculture eſt un inſtrument, qui peut quelquefois ſervir utilement pour briſer les mottes, ſuivant le nouveau ſyſtême de M. TULL; mais il ne faut s'en ſervir que quand la terre eſt ſéche, car dit M. DU HAMEL, ſi la terre étoit molle, le *rouleau* la corroyeroit, & il détruiroit en partie les avantages des labours.

ROUSSELET, Poire fort petite, qui a le goût fort ſucré, & qui eſt des plus hâtives. Il y a de gros & de petits *rouſſelets*. C'eſt une poire médiocre en groſſeur, bien faite dans ſa figure, plus longue que ronde. La queuë eſt un peu groſſe & peu étenduë, le coloris gris, rouſſâtre d'un côté & rouge obſcur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jauniſſent à propos, pour marquer le tems de ſa marurité. La chair en eſt tendre, fine & ſans marc, & l'eau agréablement parfumée; mais d'un parfum qui ne ſe trouve qu'en elle. C'eſt d'ordinaire à la fin d'Août & dans les premiers jours de Septembre qu'elle mûrit, & nulles poires alors ne peuvent être miſes au rang des excellentes, qu'à proportion qu'elles approchent de la bonté du *rouſſelet*. Soit qu'elle ſoit cruë ou qu'elle ſoit cuite, en compôte & liquide, ou en confiture ſéche, elle ſe ſoûtient également bien par-tout. Qu'on la mette en toute ſorte de terre, elle y réuſſira, ſoit qu'elle ſoit en eſpalier, ou en buiſſon, ou en grand arbre: ce qui ne convient qu'à cette poire, quoiqu'on en voie de meilleures les unes que les autres, jamais cependant il ne s'en voit aucune qu'on puiſſe dire abſolument mauvaiſe, pourvû qu'elle ſoit dans ſa juſte maturité. Celles qui ne l'ont point, & encore plus celles qui en ont trop, ne plaiſent nullement. Rien ne lui eſt plus contraire pour être excellente, que l'eſpalier, elle y perd une partie de ſon parfum; mais auſſi elle y devient belle, groſſe & abondante, par où elle répare ce défaut de bonté. Il y a une choſe ſinguliere pour le *rouſſelet*, c'eſt que quoique la plûpart des fruits ne réuſſiſſent nullement aux eſpaliers du Nord, cependant celle-ci y conſerve raiſonnablement de bonté, en ſorte qu'il n'eſt pas mal d'en mettre quelques arbres à ces expoſitions, qui ſont d'ordinaire inutiles. Il ſeroit à ſouhaiter que le *rouſſelet* pût durer un peu plus long-tems qu'il ne fait, mais il eſt fort ſujet à mollir; c'eſt ſon unique défaut, & on y eſt ſouvent trompé, quand on n'y prend pas garde de fort près. LA QUINTINIE met cette poire dans le premier ordre des bonnes poires, qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau ſucrée & de bon goût, & un peu de parfum. On ne laiſſe pas de faire ças du *rouſſelet* & de la *robine* dans la ſaiſon des pêches, quelque grande que ſoit l'abondance de celles-ci. Auſſi comme d'ordinaire les pêches ſont plus fautives que les poires, & que de plus les pêches venuës dans un fonds humide ſont d'un très-petit mérite, il eſt néceſſaire de ſe précautionner du *rouſſelet* qui manque peu, & qui n'eſt jamais à regretter. Voilà ce que dit LA QUINTINIE ſur ce fruit. Il y a encore le *rouſſelet* d'Hyver, poire de peu d'importance.

ROUX-VENTS, nom que les Jardiniers donnent aux vents du mois d'Avril, qui ſont froids & ſecs, & qui gâtent les jets tendres des arbres fruitiers: c'eſt pourquoi le peuple appelle la Lune d'Avril la *Lune rouſſe*.

ROUSSELINE, poire de la figure du *rouſſelet*, appellé *muſcat* à longue queuë en Touraine.

ROUVESEAU,

ROUVESEAU, ſorte de pomme dont parle LA QUINTINIE.

ROUVRE, ſeconde eſpece de chêne, qui eſt moins haut que les autres, qui a le tronc & le branchage tortu.

ROYALE, eſpece de prune bonne en buiſſon. La *royale* a la figure ronde, & preſque quarrée & plate. Elle eſt violette, tirant au rouge. LA QUINTINIE.

ROYALE, pêche, eſt une eſpece admirable, excepté qu'elle eſt plus tardive, qu'elle colore plus noire en dehors, & un peu davantage près du noyau; du reſte elle eſt entierement ſemblable à l'admirable, & par conſéquent admirable elle-même, c'eſt-à-dire, très-excellente. LA QUINTINIE.

RUCHES, panier à mettre des mouches. Il n'y a rien de certain, ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les *ruches*. On en fait de planches, de pierre, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'écliſſe, & d'oſier. Il y en a des rondes, des quarrées, des triangulaires, des cylindriques, des piramidales, &c.

Celles de paille ſont les meilleures & coûtent moins. Elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du tems & au grand chaud, & elles ne ſont point ſujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui nuiſent aux abeilles. Elles n'y craignent que les ſouris, s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de *ruche*.

On fait aſſez ſouvent des *ruches* de paille, d'écliſſe ou d'oſier percées, pour changer les mouches. Mais bien des gens croient que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver qu'on appelle *artiſon*, qui nuit au miel.

Pour faire des *ruches* de planches, on prend du chêne, du hêtre, du châtaignier, du noyer ou du ſapin, & encore plus de liege s'il eſt commun. Il faut que les planches ſoient ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer, ni jour, ni vent, ni pluie. On fait ces *ruches* quarrées, triangulaires, ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'uſage des *ruches* de porerie, parce qu'elles conſervent trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffent trop au Soleil. On prévient pourtant ces inconvéniens, en les plarrant en dehors de fiente de vache, ou de bœuf.

Au reſte on ſuit l'uſage du pays; il faut ſeulement prendre garde que le bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent, & que ce bois non plus que la paille, quand on s'en ſert, ne reſſentent le relan ou la ſouri. Les mouches n'aiment pas non plus tout ce qui ſent le marécage; c'eſt pourquoi on ne doit jamais faire des *ruches* de joncs, ni de roſeaux.

Il doit toujours y avoir dans chaque *ruche* deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme. Il y a des *ruches* de trois grandeurs différentes, qu'il ne faut point confondre; on obſervera ſeulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de voûte, pour être plus commode; & l'aſſiette large, pour que rien ne les ébranle. Celles qui ſont en forme de cloche, ou celles qui ſont étroites par le haut & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Les grandes *ruches* ſont de quinze pouces de large, ſur vingt-trois de haut. C'eſt dans celles-ci qu'on doit mettre les eſſaims qui viennent juſqu'au dix ou au douze du mois de Juin.

Les *ruches* moyennes doivent avoir treize pouces de largeur, ſur vingt de hauteur; on y met les eſſaims produits depuis le onziéme de Juin juſqu'à la Saint Jean.

Les perites *ruches* ne doivent avoir que onze pouces de large ſur dix-ſept de haut; & comme depuis la Saint Jean il ſe forme encore des eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, c'eſt

dans cette troiſiéme ſorte de *ruches* qu'on doit mettre ces derniers eſſaims.

Quiconque veut avoir des abeilles, doit avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de *ruches*. Il ſe ſervira des grandes pour mettre les premiers eſſaims, autrement s'il les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient dès la premiere année des jettons incapables de faire des proviſions, & la ſouche affoiblie, par-là deviendroit à rien. Par une raiſon contraire il ne faut point donner de grandes *ruches* à des petits eſſaims, parce que le peu de mouches qu'il y auroit, ne s'amuſeroient qu'à bâtir & à faire de la cire, & laiſſeroient paſſer la récolte.

Si les *ruches* ſont faites d'oſier, de troueſne ou autre branchage, il faut les enduire en dehors avec de la cendre de leſſive ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité. Il faut en mettre tout autour l'épaiſſeur d'un demi-doigt. Tout le bois doit être couvert pour ne point donner priſe aux vers, & on n'y emploie point la terre ſeule, ni le plâtre, parce que tout cela eſt contraire aux mouches.

Quand les *ruches* ſont bien enduites & ſéches, avant que de s'en ſervir il faut les paſſer légérement ſur de la flamme de paille, puis les froter en dedans avec des feuilles de coudriet ou de féve, & à la fin d'un peu de méliſſe.

Quelques-uns jettent au fond des *ruches* deux ou trois cuillerées de miel délayé avec du vin. D'autres y mettent de la crême; d'autres encore les lavent avec de l'urine ſeulement. Tout cela réuſſit, & la méliſſe ſeule ſuffit au beſoin.

On peut ſe ſervir une ſeconde fois de *ruches*, pourvu qu'elles n'aient point été attaquées du ver. S'il y en a quelques-unes qui ſentent le ſoufre, on les lave avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les paſſe ſur la flamme, & on les enduit de nouveau, s'il en eſt beſoin.

Il faut au reſte que les *ruches* ſoient poſées ſur des ſieges ou bancs élevés de terre d'un demi-pied au moins, pour que les crapauds, les ſouris & les fourmis n'y puiſſent pas monter. Le ſiege, ſoit qu'il ſoit de pierre, de bois ou de terre, & de tuilots, doit être bien uni, ſur-tout à l'endroit ſur lequel on poſe la *ruche*, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun inſecte n'y puiſſe monter. Il eſt bon auſſi que la ſurface du pied ſur laquelle la *ruche* eſt aſſiſe ſoit convexe, pour qu'il s'y amaſſe moins d'humidité; & par la même raiſon ſi on met les *ruches* ſur des planches, il faut y faire deux égoûts en forme de croix, pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, ſur-tout dans les pays qui ne ſont pas chauds, qui mettent les *ruches* ſous des apentis, ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluie & des orages. Ces auvents garantiſſent auſſi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur entrée dans les *ruches*.

Chaque *ruche* ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui ſerve d'entrée aux abeilles. On fait cette ouverture où on veut, on la place ordinairement au bas de la *ruche*, & on la fait petite, pour que l'humidité, l'air & les vents y aient moins de priſe ſur la *ruche*. S'il ſe formoit quelqu'autre trou ou ouverture à la *ruche*, ou au ſiege, il faut avoir ſoin de la bien boucher avec de la fiente de vache ou du maſtic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les *ruches* dans un bel emplacement en forme d'amphitheâtre, enſorte qu'entre chaque banc il y ait un paſſage par où l'on puiſſe viſiter les *ruches*, & que ces *ruches* ſoient rangées en échiquier ou en quinconce, ſans que les rangs ſe touchent, afin qu'elles reçoivent le Soleil également & à plein.

Il faut avoir auſſi ſoin de viſiter les *ruches* deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du Printems juſqu'au mois de Novembre. *Voyez* MOUCHES A MIEL.

RUE, dont il y a deux eſpeces générales, une cultivée & l'autre ſauvage. La *rue* cultivée a des tiges groſſes comme le doigt, ligneuſes & rameuſes. Ses feuilles ſont diviſées en pluſieurs pieces, petites, oblongues, un peu graſſes, de couleur de verd de mer, rangées par paires ſur une côte terminée par une feuille. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des branches, petites, ordinairement à quatre feuilles, & quelquefois à cinq, de couleur jaune-pâle. Il leur ſuccede un fruit compoſé preſque toujours de quatre capſules, qui renferment chacune pluſieurs ſemences noires, le plus ſouvent de la figure d'un petit rein ou anguleuſes. Sa racine eſt ligneuſe, jaune, garnie de pluſieurs fibres. Toute la plante a une odeur fort déſagréable, & un goût âcre & amer. Il y a une *rue* ſauvage qui differe de la précédente en ce qu'elle eſt plus petite, & que ſes feuilles ſont diviſées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd obſcur & d'une odeur plus forte. Ces eſpeces de *ruës* ſont propres pour réſiſter au venin, pour fortifier le cerveau, pour abatre les vapeurs & pour les morſures des ſerpens. Il y a quelques autres eſpeces de *rue*.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* parle de trois eſpeces de *ruës*, de la *rue domeſtique* ou *cultivée*, de la *rue ſauvage*, & de la *rue à feuille menue*. Les deux dernieres eſpeces croiſſent en Languedoc & en Provence dans des lieux pierreux & incultes. Pour la *rue cultivée*, quand elle eſt une fois plantée, elle ne donne aucun ſoin; ſans craindre le mauvais tems, elle demeure tant qu'on veut dans la même place, & ſe plaît dans toute ſorte de terre, pourvu qu'elle ſoit expoſée au Soleil. On la multiplie de graine, de pieds enracinés, ou de boutures.

BRADELEY dit qu'on trouve rarement dans les jardins d'Angleterre plus de deux eſpeces de *rue*, qui ne different que par la couleur de leurs feuilles, qui dans l'une ſont rachetées de cramoiſi, & dans l'autre ſont toutes vertes. Cette plante ſe plaît à l'ombre, & on la multiplie aiſément de rejettons. Nous avons dit plus haut qu'elle ſe plaît au Soleil, c'eſt le ſentiment de l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, & en effet elle a plus de vertu. M. BRADELEY dit encore qu'elle a été fort recherchée dans les tems de peſte, parce qu'on prétend qu'elle empêche l'infection.

RUELLER, terme d'Agriculture qui ſe dit des vignes. *Rueller* la vigne, c'eſt avec la pane de la pioche enlever la terre du milieu d'une perchée de vigne, & la relever de côté & d'autre contre les ſeps; on commence ordinairement ce travail par le haut bout de la perchée, en continuant juſqu'en bas, de telle maniere que le milieu de cette perchée devient une rigole, & la terre miſe comme j'ai dit, forme un dos de bahu le long de chaque perchée, & cette façon qu'on donne aux vignes, ne ſe pratique que dans celles qui ſont plantées au cordeau. Ce mot vient de *ruelle*, petite ruë, petit chemin, parce qu'on fait par-là dans une vigne autant de petites ruës & de petits chemins entre deux perchées. LIGER.

SABINE, ou SAVINIER, arbriſſeau bas, qui s'étend plus en largeur qu'en hauteur, & qui ſe diviſe en beaucoup de branches. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du tamariſc, mais plus dures & plus piquantes, toujours vertes, d'une odeur forte & d'un goût âcre. Ses fruits ſont des baies groſſes comme celles du geniévre, vertes au commencement, & qui en mûriſſant acquierent une couleur bleuë, noirâtre. Il y a une autre eſpece de *ſabine* qui devient aſſez grande & aſſez haute, ayant le tronc plus gros que le cyprès. Ses feuilles reſſemblent à celles du cyprès. Ses baies ſont rondes, vertes au commencement, puis après noires. La premiere eſpece de *ſabine* eſt la plus employée dans la Médecine. M. TOURNEFORT a trouvé en Arménie des forêts remplies de *ſabines* auſſi hautes que des peupliers. On cultive cet arbriſſeau dans les jardins.

SABLE, gravier qui ſe trouve particuliérement dans les rivieres. On ſe ſert du *ſable* de riviere pour *ſabler* les jardins. Il y a encore d'autres *ſables*, qu'on emploie pour le même uſage, & qui ſont des ſables foſſiles.

SABLONNER, en terme de Jardinage ſignifie mettre du ſable dans une allée, pour empêcher que l'herbe n'y vienne. Avant que de ſabler une allée, il faut la dreſſer, puis la battre à deux ou trois volées; car ſans cette façon qu'on leur donne, le ſable ſe mêle en peu de tems avec la terre. On *ſable* les allées battuës en recoupes ou en ſalpêtres, ou celles qui ne ſont ſimplement que de la terre naturelle du jardin. Ces dernieres ne réuſſiſſent pas ſi bien que les autres. Pour bien *ſabler* une allée, il faut mettre deſſus un pouce & demi, ou deux d'épaiſſeur de ſable de riviere, ou d'autre au défaut de celui-là.

SABLONNEUX, ce terme ſe dit à l'égard des terres qui ne ſont que de ſablon. Un terroir *ſablonneux* ne vaut rien pour le bled, il n'y croît pas, parceque le fonds n'a aucune ſubſtance pour concourir à la végétation. Ainſi on ne s'en ſert point en Agriculture.

SAFRAN, plante bulbeuſe. Il y en a de deux ſortes, le *ſafran* & le *ſafran bâtard*. Il eſt d'un grand uſage, tant pour ſa beauté, qu'a cauſe de ſon piſtil qui eſt le *ſafran* dont on ſe ſert en Médecine. BRADELEY en conſidérant que le *ſafran* eſt une marchandiſe profitable, & que c'eſt une fleur eſtimable qui vient dans un tems où il y en a peu d'autres, eſt étonné de ce qu'on n'en cultive pas plus communément en Angleterre. C'eſt un des derniers préſens que nous offre l'Eté ſur ſon déclin. Les feuilles paroiſſent tout auſſi-tôt que les fleurs ſont paſſées, & durent tout l'Hyver. Au Printems on les lie enſemble, pour faciliter l'accroiſſement des racines, qui ſeront en état d'être tranſplantées au milieu de l'Eté. Cette plante ſe plaît principalement dans les terres de craie, mais elle réuſſit auſſi dans un terrein ſablonneux. Les différentes eſpeces de *ſafran* qui fleuriſſent au Printems, ſont l'eſpece marquetée de jaune & de noir, le *ſafran jaune* d'Hollande, les eſpeces pourpres hâtive & tardive, & le blanc. Toutes ces eſpeces fleuriſſent en Angleterre dans les mois de Février & de Mars, & forment, dit BRADELEY, les plus belles bordures de fleurs qu'on connoiſſe. Leurs racines doivent être levées

Digitized by Google

de terre au mois de Juin, & replantées en même tems que les autres bulbes. On les multiplie par le moyen de cayeux, & elles ſe plaiſent dans une terre legére. Voilà ce que dit l'Auteur cité du *ſafran*. Les Anglois n'en cultivent que pour le plaiſir, mais en France, en Hollande, & en Allemagne, c'eſt pour l'utilité.

Il vient, comme on l'a dit, d'oignons & de cayeux, compoſé de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, d'entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre une tige baſſe, qui ſoutient une fleur bleuë, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît une eſpece de houpe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge & d'une odeur agréable. Quand elle eſt en ſa vigueur on la cueille, & on la fait ſécher, & cette houpe eſt le *ſafran* dont nous nous ſervons parmi les alimens, en Médecine & en beaucoup d'autres uſages. Quelques jours après il en vient une autre ſemblable ſur la même plante. On la ramaſſe de même que la premiere pour la faire auſſi ſécher, & ces houpes ſe réduiſent en filamens comme nous voyons le *ſafran*. La tige & les feuilles de cette plante viennent avant les feuilles; elle eſt en fleur pendant un mois, puis des fleurs ſortent des feuilles qui ſont vertes pendant tout l'Hyver. Le Printems venu elles ſe ſéchent, tombent & diſparoiſſent en Eté. L'oignon de *ſafran* eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glayeul.

Le *ſafran* du Levant eſt très-eſtimé. Il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Toulouſe, en Provence, vers Orange, à Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de bois commun en Gatinois. Celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

Le *ſafran* ſert beaucoup en Médecine, dans les peintures & les teintures, & auſſi parmi les alimens. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourengeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribue pluſieurs bons effets. On en fait même un plus grand trafic vers les Pays Septentrionaux, principalement en Hollande & dans la Baſſe Allemagne; c'eſt pourquoi les Safranieres ſont d'un grand revenu, & on y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre, pour leur proviſion ſeulement.

Il vient fort bien dans toutes ſortes de climats; il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légére que lourde; mais toutefois bien airée, fort expoſée au Soleil, épierrée avec ſoin, bien labourée & bien meuble. Il aime les endroits où on a mis de l'oignon, mais l'eau, les ſouris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de ſemence, quand le tems de le planter approche, ce qui ſe fait au mois de Mai, de Juin ou d'Août, on achete environ un boiſſeau d'oignons de *ſafran*, plus ou moins ce qu'on en veut planter; on les laiſſe mûrir à l'ombre en monceau pendant une huitaine de jours dans un lieu ſec, puis lorſqu'il fait beau tems, & que la terre eſt bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne à environ quatre doigts de diſtance l'un de l'autre, & on leur donne environ trois doigts de terre. Il y en a qui ne le plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raiſins au pied. Il rapporte dès la premiere année, à la différence que ceux qui le plantent au mois de Mai ont pleine récolte, au lieu que ceux qui attendent juſqu'au mois d'Août, n'en ont qu'un eſſai.

Digitized by Google

Dès qu'il eſt planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages pour la défendre de la grande ardeur du Soleil, juſqu'à ce que la plante ſoit levée; elle n'en ſera que plus belle, ſi on a ſoin de l'arroſer pendant les chaleurs. Surtout on doit la ſarcler pluſieurs fois l'année, pour que les oignons groſſiſſent & fructifient mieux.

Le *ſafran* a cela de particulier qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter ſa fleur. Avant qu'elle paroiſſe on pare la ſafraniere ſur la fin d'Août. Pour cela on en ôte toute l'herbe qui paroît ſur la terre, on piétine deſſus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de broſſailles comme auparavant, afin que le Soleil n'altere point le *ſafran*. Plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut cependant ſe garder de le faire quand la terre eſt trop humide ou quand la fleur paroît. Il faut auſſi avoir ſoin que les beſtiaux, ſurtout les cochons n'en approchent. La terre ainſi parée ſur la fin du mois d'Août, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoie avec les rateaux, pour faire place au *ſafran* qui naît & fleurit avec l'Automne.

Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continuë juſqu'à la fin d'Octobre; mais chaque fleur ne dure pas long-tems, & s'en ſont toujours de nouvelles qui ſe ſuccedent. C'eſt pourquoi il faut ou les couper adroitement, ou les cueillir à meſure qu'elles viennent, toujours par un beau tems & le matin avant le Soleil. En les cueillant on les met dans un panier garni d'un linge, ou de papier propre, & on les porte chez ſoi pour les éplucher le plutôt qu'on peut.

Pour cela on les jette ſur une grande table, on les couvre ſi elles ne le ſont pas. On en tire proprement le *ſafran* qui y eſt attaché, & on le met à part. Il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du luſtre, enſuite on le fait ſécher dans un tamis ſur de la cendre chaude, ou du moins au Soleil; car c'eſt le pire, parce qu'il défleurit & deſſeche le *ſafran*. Il faut avoir ſoin de le remuer de tems en tems. Quand il eſt bien ſec, on le met dans des boëtes ou dans des ſacs, ou autres vaiſſeaux bien fermés, & on le garde dans un lieu ſec juſqu'a ce qu'on veuille s'en défaire. Plus il eſt rouge, plus il eſt beau.

Il naît comme on l'a dit une deuxiéme houpe de fruits dans le même endroit, d'où l'on a peu de jours auparavant cueilli la premiere. Comme le *ſafran* refleurit de jour à autre, & que ſes fleurs ſe ſuccedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout cueillir, quelque étenduë que ſoit la ſafranière; mais auſſi il ne faut point épargner le nombre des Journaliers, pour profiter du tems de la fleur. Elle eſt ſujette a pourrir pour peu qu'on la garde. Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainſi dans l'Automne, ſont remplacées par des feuilles qui durent & verdoient pendant tout l'Hyver. Elles ſe flétriſſent au Printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas réſiſter aux moindres chaleurs de l'Eté.

SAFRAN BATARD. Les Apothicaires le nomment *cartane*, & le Peuple *graine a perroquet*, parce que ces oiſeaux en aiment fort la graine & s'en nourriſſent. Cette plante a les feuilles longues, rudes & piquantes, & chiquetées tout autour. Sa tige eſt d'un pied & demi de haut, ſes têtes ſont de la groſſeur d'une olive, hériſſonnées & épineuſes, longuettes & écaillées avec des feuilles au-deſſous qui s'ouvrent en forme d'étoiles. Sa graine eſt blanche & anguleuſe, liſſe & dure, un peu plus groſſe qu'un grain d'orge, & elle a au dedans une moëlle blanche. Sa racine eſt longue, grêle & fort cheveluë. Sa fleur eſt ſemblable à celle du *ſafran* do-

Digitized by Google

meſtique. Il n'y a dans le *ſafran bâtard* que la graine qu'on cherche; elle ſert en Médecine, entre autres pour purger les phlegmes. Il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture; il amende & engraiſſe le fonds, il n'y laiſſe aucune racine qui puiſſe pulluler ou l'endommager. Ceux qui ſont curieux d'en cultiver, peuvent prendre les mêmes ſoins que pour le *ſafran domeſtique*. Il s'en trouve proche de Straſbourg en Alſemagne. On le ſeme dans les jardins, & il fleurit en Août & en Septembre.

SAFRAN SAUVAGE. CHOMEL dit que c'eſt une herbe épineuſe, ſemblable au *ſafran bâtard*; mais ſes feuilles ſont plus longues à la cime des tiges. Cette plante naît dans les collines & les lieux incultes, fleurit en Août & Septembre. Sa graine & ſes feuilles priſes dans du vin avec du poivre, ſont utiles contre les piquures des ſcorpions.

SAFRANIERE, on donne ordinairement trois labours par an à la *ſafraniere*, le premier quand on le plante, ou s'il eſt déja planté au Printems, quand les feuilles tombent; le ſecond ſur la fin de Juillet, & le troiſiéme au commencement de Septembre. Quelques jours plus ou moins tard, ſuivant la ſéchereſſe de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenſer les oignons en labourant.

Une *ſafraniere* ainſi ménagée dure trois ans dans ſa forte vigueur, elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on ait bien ſoin de la labourer, de la ſarcler & de l'amender avec du marc de raiſin; mais il vaut mieux après trois ans de production lever hors de terre les oignons & les cayeux qu'ils ont produit, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Si tôt qu'ils ſont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre dans un endroit qui ne ſoit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre eſt uſée à cet égard; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en *ſafran*, ils garniſſent les derniers quartiers des oignons & cayeux, qu'ils retirent des premiers; & comme ils ne fleuriſſent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité à cueillir le ſafran, qui refleurit d'un côté, pendant que la dépouille ſe fait de l'autre.

SAIGNER, ſe dit en Agriculture d'un marais, d'un foſſé & d'une riviere, quand on fait des canaux pour les vuider, deſſécher ou affoiblir, pour en faire couler les eaux dans un lieu plus bas.

SAINFOIN, plante qui pouſſe des tiges longues d'environ un pied, rougeâtres, ſe couchant à terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la veſce, vertes par deſſus, blanches & veluës par deſſous, pointuës, attachées par paires ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont légumineuſes, rouges, diſpoſées en épis longs & ſerrés. Il leur ſuccede de petites gouſſes coupées en crête de coq, hériſſées de pointes rudes, renfermant chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein. Sa racine eſt longue, médiocrement groſſe, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive le *ſainfoin* pour nourrir & engraiſſer les beſtiaux; les vaches & les brebis qui en mangent ont beaucoup de lait. Il y a une autre eſpece de *ſainfoin* qui differe de la précédente, en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties, excepté en ſes gouſſes.

On appelle cette herbe *foin de Bourgogne*, parce qu'il croît en cette Province en ſi grande quantité, que la plûpart des chemins en ſont couverts; on l'appelle encore *tréfle des prés*. Le *ſainfoin* ſe multiplie de ſemence, &

veut une terre pierreuſe, ſéche, ſituée ſur des collines s'il ſe peut. Ce n'eſt pas qu'on n'en voie de très-beaux dans les pays plats, ſemés au reſte dans des terres ſemblables à celles dont on vient de parler.

Il faut quand on le ſeme que la terre ait eû trois façons. C'eſt au commencement du mois de Mars que ſe fait cette ſemaille : il faut le ſemer fort dru, afin qu'il n'y croiſſe point de méchantes herbes parmi. La premiere année que le *ſainfoin* eſt ſemé, on n'en retire pas beaucoup, c'eſt à la ſeconde qu'il commence à donner du profit.

On fauche ordinairement le *ſainfoin* trois fois l'année ; ſçavoir à la fin de Mai pour la premiere fois. L'herbe qu'on en recueille eſt fort bonne pour les animaux. La ſeconde fauchaiſon s'en fait à la fin de Juillet. Comme l'herbe de cette ſeconde récolte eſt plus groſſe que celle de la premiere, parce qu'elle produit la graine, elle n'eſt pas auſſi ſi délicate pour nourrir le bétail : & la troiſiéme fauchaiſon s'en fait à la fin de Septembre. Cette derniere herbe, quoique moins ſucculente que les précédentes, ne laiſſe pas d'être d'un grand ſecours en Hyver pour les beſtiaux.

Le *ſainfoin* engraiſſe les terres où il eſt ſemé ſans le ſecours d'aucun autre amendement, il dure trois ans en nature ſans s'altérer ; mais auſſi après ce tems il faut convertir ce pré en terre labourable, ou mettre la terre en légumes, pois, lentilles & autres. A la ſeconde fois qu'on fauche le *ſainfoin*, il faut en voiturer l'herbe dans la grange pour la battre, & en tirer la ſemence comme on fait le bled, puis on mêle ce foin parmi l'autre.

Comme le *ſainfoin* eſt pluſieurs années avant de donner un profit conſidérable, on a coutume pour tirer un profit de la terre, de ſemer avec la graine de *ſainfoin* du tréfle, de l'orge, de l'avoine, &c. L'orge & l'avoine n'occupant pas long-tems la terre, ces grains font peu de tort au *ſainfoin* ; mais les plantes vivaces, comme le tréfle, lui en font beaucoup.

Dans les années ſéches il arrive ſouvent, quand on a fauché l'orge ou l'avoine, qu'on n'apperçoit pas le *ſainfoin*. Néanmoins en y regardant de près, on voit ordinairement des filets blancs qui indiquent que le *ſainfoin* a levé, mais que les feuilles qui étoient fort menuës, ont été fauchées avec l'orge ou l'avoine.

Si les grains qu'on ſeme avec le *ſainfoin* ſont drus, s'ils ont pouſſé avec vigueur, & ſur tout s'ils ont verſé, il arrive ordinairement que le *ſainfoin* eſt étouffé. En ſuivant les principes de M. TULL, qui veut que l'on ſeme le *ſainfoin* dans des rangées ſéparées de celles du bled ; cet accident arrive rarement, & il court moins de riſque d'être étouffé. Il faut cependant convenir, dit M. DU HAMEL, que le *ſainfoin* réuſſit toujours mieux quand il eſt ſemé ſeul.

SAINT AUGUSTIN, Poire à peu près de la groſſeur & figure de la belle virgoulée. Elle eſt paſſablement longue, même aſſez groſſe. La chair en eſt tendre ſans être beurrée, & fournit plus d'eau dans la bouche qu'elle n'en promet au couteau. Quelques-unes ont un petit goût aigret, d'autres n'en ont preſque point. Elle mûrit ſur la fin de Septembre. LA QUINTINIE l'eſtime, & l'eſtimeroit encore plus, ſi elle pouvoit ſe garder juſqu'au mois de Février & de Mars.

SAINT FRANÇOIS, poire bonne cuite. LA QUINTINIE.

SAINT GERMAIN, poire autrement nommée l'inconnuë de la Fare. Elle a la chair fort tendre, point de marc, grand goût & beaucoup d'eau. Cette eau a ſouvent quelque pointe de l'aigret de citron, il y en a qui n'en ont point. Ce goût d'aigret ne ſe trouve que dans celles qui ſont véreuſes, & mûriſſent en Novembre.

SAISON,

SAISON, en terme de Labourage ſe fait de certaine portion de terre qu'on laboure chaque année, tandis qu'on laiſſe repoſer les autres, ou qu'on les ſeme de menus grains. Les terres de France ſe partagent ordinairement en trois *ſaiſons*. La premiere année on y ſeme les bleds, la deuxiéme de menus grains, la troiſiéme on les laiſſe repoſer. Il y a des *ſaiſons* plus fortes les unes que les autres, où il y a quelque arpent de terre de plus.

SALADE, aſſemblage de pluſieurs herbes cruës, qu'on mange avec l'huile d'olive, ſel & vinaigre. Il y a les *ſalades* de laituës, de chicorées, de céleri & autres. *Voyez* à leurs articles.

SALLES & SALLONS de jardins : ce ſont des ornemens que l'on forme avec des paliſſades de charmilles qui en font le pourtour. Le dedans eſt planté d'arbres iſolés, & le milieu orné de gazon. Les arbres les plus ordinaires dont on ſe ſert, ſont les maroniers d'Inde. On peut ſe ſervir de tilleuls d'Hollande, ou d'ormes bien choiſis. On fait auſſi des *ſalles* découvertes, c'eſt à-dire ſans paliſſades ; elles ſont à pluſieurs rangées d'arbres plantés ſur des tapis de gazon. On met dans le milieu un baſſin ſi l'eau le permet, & qu'on veuille en faire la dépenſe, ou une piece de gazon ſeulement.

SALSIFIX, racine dont les feuilles reſſemblent à celles du poireau. Ses fleurs ont une couleur purpurine, tirant ſur le bleu ou ſur le noir. La racine eſt droite, groſſe comme le doigt & tendre. Toute cette plante rend un ſuc laiteux ; Elle ſe cultive dans les jardins potagers. Il y en a de deux eſpeces, le *ſalſifix* d'Eſpagne, autrement dit ſcorſonnere, & le *ſalſifix* commun. On les ſeme au mois de Mars ou d'Avril ſur planches, en rayons tirés au cordeau, & profonds de deux doigts. Il faut que cette graine y tombe à claire voie, parce que les *ſalſifix* en deviennent plus beaux & mieux nourris. Il eſt cordial & ſudorifique.

SANGUINE DE MAMELLETI, anémone rouge. Sa fleur n'eſt pas ſi grande que la rouge vulgaire.

SANICLE, plante qui pouſſe de ſa racine pluſieurs feuilles preſque rondes, dures, diviſées en cinq parties, de couleur verte & luiſante. Sa tige eſt haute d'environ un pied & demi, liſſe, ſans nœuds, ſoûtenant en ſa ſommité de petites fleurs compoſées chacune de cinq feuilles blanches ou rouges diſpoſées en roſe. Ses fruits ſont compoſés de deux graines jointes enſemble avant leur maturité, & qui ſe ſéparent enſuite. Chaque graine eſt plate d'un côté, voûtée de l'autre, hériſſée de pointes. Sa racine eſt fibreuſe, noire en dehors, blanche en dedans. Cette plante eſt détertive & vulnéraire. On l'emploie pour les pertes de ſang, pour déboucher & fortifier les viſceres à la maniere de thé. Elle croît dans les collines & les montagnes; c'eſt une eſpece de quinte-feuille qui fleurit en Mai & en Juin.

SAPIN, arbre fort haut, fort droit & toujours verd. Son bois eſt blanc, couvert d'une écorce blanchâtre & réſineuſe. Ses branches ſont garnies de feuilles ſemblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, naiſſant ſeules le long des branches. Ses chatons ſont à pluſieurs bourſes membraneuſes, qui s'ouvrent en travers en deux parties, & ſont diviſées dans leur longueur en deux loges, remplies de pouſſiere menuë. Ces chatons ne laiſſent rien après eux. Les fruits naiſſent ſur les mêmes pieds de *ſapin*, formés par pluſieurs écailles en cône ou pomme de pin, tournés en haut. On trouve ordinairement ſous chacune de leurs écailles deux ſemences.

Il y a une autre eſpece de *ſapin*, dont les branches & les fruits s'inclinent vers la terre. Ses feuilles ſont plus menuës, plus noirâtres, moins dures & moins piquantes que celles de la précédente. Il ſort de ſes arbres étant encore jeunes une réſine liquide, qui eſt une eſpece de térébentine. Il en ſort auſſi

une autre ſorte de réſine, dont on fait la poix. La plûpart des mâts ſe font de *ſapin*. Le *ſapin* eſt bon à bâtir, pourvu qu'il ne ſoit pas enfermé & couvert de plâtre.

Il aime les montagnes; on l'éleve de graine. On en fait des forêts entieres dans les pays les plus froids. Pour en élever il faut en ſemer de la graine au mois d'Octobre, & la répandre ſans aucune façon dans des lieux ombrageux & couverts de feuilles, comme dans des bois un peu clairs, & les y laiſſer juſqu'à ce qu'ils aient trois ou quatre pieds de haut. On les leve alors, parce qu'étant jeunes ils reprennent plus aiſément.

On peut auſſi les élever en pépiniere, mais pour cet effet il faut les arracher fort petits, & s'ils viennent de loin, prendre grand ſoin de les faire apporter dans des ſacs, leurs racines bien envelopées de mouſſe ou de terre, afin qu'elles ne ſoient point éventées, & les replanter auſſi-tôt dans un bon fonds à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autte, pour qu'on puiſſe les lever en mote quand ils ſeront propres à être mis en place.

Les eſpeces de *ſapins* qu'on éleve en Angleterre, ſont le *ſapin* d'Ecoſſe, le *ſapin* argenté, le *ſapin* de Norwege, & le *ſapin* à poix. Nous ne connoiſſons en France que le *ſapin* blanc & le *ſapin* rouge; ils ſont ſi ſemblables, qu'on les confond très-ſouvent. Il y a pourtant de la différence entr'eux. Les feuilles du rouge appellé *peſſe*, ſont plus noires, plus larges, plus molles, plus unies, moins piquantes & rangées autour de la branche. Son écorce eſt auſſi plus noire & plus forte que celle du *ſapin* qui eſt blanchâtre & aiſée à rompre. Enfin les branches de la peſſe ſe courbent vers la terre, au contraire de celles du *ſapin*. Ces arbres croiſſent principalement dans les lieux montagneux & pierreux. Les ſommités de ces arbres ſont ſalutaires dans le ſcorbut, goutes, rhumatiſmes, cuites dans l'eau & du vin pour la boiſſon.

SARCLER, terme d'Agriculture; ſignifie arracher les méchantes herbes qui nuiſent aux bonnes plantes, ou bien ôter les chardons qui croiſſent dans les bleds.

Ce travail ſe fait de deux façons. Des femmes s'arrangent de front, & ayant à la main un inſtrument qu'on nomme *ſarcloir*, qui eſt un petit crochet trenchant emmanché au bout d'un bâton de trois à quatre pieds de longueur, elles coupent les herbes les plus apparentes, qui ſe réduiſent aux chardons, & à quelques pieds de ponceau ou de bluets. Si ces plantes ſont encore jeunes, les Sarcleuſes ne les apperçoivent pas, & en ce cas il faut quand elles ſont plus grandes répérer cette opération. Mais les plantes les plus menuës, qui ſont au moins auſſi préjudiciables, telles que le veſceron, la folle avoine, l'yvraie, la nielle, la renouée, l'atrête-bœuf, la queuë de renard & tous les petits pieds de ponceau reſtent dans le champ. De plus en coupant les mauvaiſes plantes, il n'eſt guére poſſible qu'on ne coupe du bled, & enfin les chardons & les autres plantes biſannuelles pouſſent de leurs racines deux, ou trois, ou quatre tiges au lieu d'une, & alors le mal devient plus grand.

L'autre maniere de nettoyer les bleds conſiſte à arracher les mauvaiſes herbes. Celle-ci ne ſe pratique guére par les Fermiers, il leur en coûteroit trop de journées d'ouvrieres. Dans les Pays de Vignoble, les femmes qui ont des vaches à nourrir, ne demandent pas mieux que d'aller arracher l'herbe des bleds; mais en arrachant l'herbe, elles arrachent beaucoup de bled, & lui font un tort infini, ſur-tout quand la terre eſt humide, en foulant les bleds avec leurs pieds, & en traînant les ſacs qu'elles rempliſſent d'herbes. Le plus ſûr moyen de déraciner les herbes, c'eſt de continuer les labours pendant que les bleds ſont en tetre, ſuivant la méthode de M. TULL.

Sarcler eſt auſſi un terme de Jardinage. Le tems de *ſarcler* les jardins n'eſt point déterminé, c'eſt toujours lorſqu'on voit que les méchantes herbes y ſont crues. Il ne fait pas bon *ſarcler* pendant le grand chaud, ni immédiatemet après une grande pluie. Dans le premier cas on briſe les mauvaiſes herbes ſans leur arracher la racine, ce qui s'appelle ne rien faire; car peu de tems après ces herbes renaiſſent plus belles. Dans le ſecond cas il eſt dangereux qu'en arrachant les méchantes herbes, vous n'emportiez avec elles les bonnes qui les avoiſinent ſouvent de trop près, ſi bien que le tems le plus à propos pour *ſarcler* eſt le lendemain qu'il a plu: pour-lors la terre n'eſt pas ſi humide, & fait qu'avec les doigts on n'arrache que ce qui nuit. Il faut de la patience pour bien *ſarcler* une planche couverte d'herbages, mais avec le tems on en vient à bout. *Sarcler* eſt proprement l'ouvrage des femmes & des jeunes enfans des Jardiniers. Les Anciens avoient coutume de *ſarcler* leurs vignes. Il y a encore quelques pays où on le fait, c'eſt-à-dire, où des Herbieres vont arracher de l'herbe dans les vignes pour donner à leur bétail, mais ce ſarclage n'eſt rien, il faut en venir au labour.

SARCLEUR, celui ou celle qui ſarcle dans un jardin ou dans un bled. Un *Sarcleur* doit faire ſon ouvrage avec patience, démêlant bien avec ſes doigts les mauvaiſes herbes d'avec les bonnes, pour arracher les premieres & laiſſer les autres.

SARCLOIR, outil avec quoi on *ſarcle* les terres. C'eſt un petit fer trenchant en dedans en maniere de ſerpette. On y applique un grand manche pour couper les chardons & les herbes par le pied. Il n'y a point d'autres *ſarcloirs* pour les jardins que les doigts.

SARFOUER, bêcher légérement la terre entre les plantes pour la rafraîchir, & les faire mieux pouſſer après les avoir ſarclées avec la main.

SARIETE, plante qui pouſſe de petites verges à la hauteur d'un pied & demi, & dont les feuilles ſont petites, oblongues, ſemblables à celles de l'hyſſope, percées de beaucoup de trous, mais qui ne traverſent pas, d'une odeur approchante de celle du thim, & d'un goût piquant. Ses fleurs ſont en gueule, tout-à-fait ſemblables à celles du thim, claires ſemées dans les aiſſelles des feuilles, de couleur blanche, tirant ſur le purpurin. Il leur ſuccede des ſemences preſque rondes & menues. Sa racine eſt ſimple & ligneuſe. La *ſariete* eſt propre pour la foibleſſe de l'eſtomac, pour l'aſthme, &c. On l'emploie ſouvent dans les ſauſſes. Il y a quelques autres eſpeces de *ſarietes*. On cultive cette plante dans les jardins, & fleurit en Juin.

SARMENT, c'eſt le bois qui croît en ſep de vigne, qu'on taille en ſaiſon, & dont on fait des javelles. Le *ſarment* de vigne ſert auſſi pour provigner la vigne, & en tirer des etoſſettes ou chapons pour planter.

SARASIN, autrement appellé *bled noir*. Il a la feuille rondelette d'abord, elle prend enſuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle eſt plus pointuë & plus molle. Son tuyau eſt frêle, rond, vuide, rouge, feuillu, d'où ſort une fleur blanche, aſſez grande, diſpoſée en grape, compoſée de cinq étamines. Il lui ſuccede une graine de forme triangulaire, ayant la moëlle de dedans blanche, & l'écorce de deſſus noire. Ce *bled noir* ſert à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille. Les faiſans en ſont friands, c'eſt pourquoi on ſeme différens eſpaces de terre en *ſaraſin* dans les bois & autres lieux où on veut attirer ces oiſeaux. On fait cependant avec le *ſaraſin* de la bouillie & du pain qui eſt noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled; mais il ne charge pas beaucoup l'eſtomac, il eſt aſſez flatueux. Le fourrage de *bled noir* eſt bon pour nourrir les vaches. Ce bled vient bien dans toutes ſortes de terre, même dans les ſablons,

& il ſe plaît dans la ſéchereſſe ; c'eſt pourquoi on n'en met que dans les mauvaiſes terres. Il réuſſit mieux quand elles ſont bien labourées, & on le ſeme en ſillons. Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais, & dans les pays chauds on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain. On le ſeme en Avril, & on le moiſſonne en Juillet. Les Payſans dans la Bretagne & la Baſſe Normandie font pour leur nourriture un grand uſage du *ſaraſin*.

SART, ou SAR, ou GOEMON, ce ſont des herbes qui croiſſent au fond de la mer, qu'elle arrache en certain tems, & qu'elle rejette à la côte. On s'en ſert à fumer la terre. *Voyez* VARECH, ALGA & GOEMON. On nomme ces herbes *goëmon* ſur les côtes de Bretagne, *varech* ſur celles de Normandie, & *ſart* ſur celles du pays d'Aunis, de Saintonge & de Poitou.

SASSAFRAS, plante de la Virginie, qui perd, dit BRADELEY, ſes feuilles en Hyver, & pouſſe au Printems des grapes de fleurs jaunes qui font place à des baies bleuës, à peu près ſemblables à celles du laurier thim, qui croiſſent ſur des pédicules rouges. Ses baies ſe ſement en Automne. Le *ſaſſafras* ſe plaît dans une terre légére, & l'Auteur Anglois croit qu'on pourroit la faire venir dans les bois d'Angleterre, après l'avoir un peu endurcie & accoutumée à ſon climat.

SATYRION, plante qui eſt une eſpece d'orchis, dont les feuilles ſont larges, graſſes, preſque ſemblables à celles du lys. Sa tige croît à la hauteur de plus d'un pied, anguleuſe, portant en ſa ſommité beaucoup de fleurs diſpoſées en épis, de couleur rouge tirant ſur le purpurin, marquetées de points purpurins. Ses racines ſont deux bulbes pendantes en forme de teſticules. Elle eſt propre pour donner de la vigueur.

SAUGE, plante vivace dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle qu'on appelle la grande *ſauge* jette pluſieurs branches ligneuſes & fort rameuſes. Ses feuilles ſont ridées, rudes, coronneuſes, longues, larges, épaiſſes, pointuës, vertes ou tirant ſur le purpurin, d'une odeur forte & d'un goût aromatique. Ses fleurs naiſſent comme en épis aux ſommités des tiges & des rameaux, verticillées, odorantes, de couleur bleuë tirant ſur le purpurin. Chaque fleur eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede à chacune quatre ſemences preſque rondes, noirâtres. Sa racine eſt ligneuſe & vivace. La *ſauge* eſt employée extérieurement & intérieurement pour la paralyſie, pour l'apoplexie & pour la létargie. Les Hollandois préparent des feuilles de *ſauge*, de la même maniere qu'on prépare le thé à la Chine, & les portent aux Chinois comme une choſe fort précieuſe.

Les Anglois ne cultivent que trois ſortes de *ſauges*, ſçavoir la *ſauge rouge*, la *petite ſauge* ou *ſauge à thé*, & la *ſauge abſynthe*. Ils multiplient ces eſpeces par le moyen de rejettons, que l'on tire des racines vers le commencement d'Avril, & que lon plante à un pied de diſtance dans une terre légére. La petite *ſauge* doit être coupée lorſqu'elle a pouſſé beaucoup de jeunes rejettons. On la fait ſécher pour en prendre l'infuſion au lieu de thé. On la recueille en plein midi par une journée bien ſéche, & après l'avoir fait ſecher à l'ombre, on la ſerre pour s'en ſervir au beſoin. BRADELEY dit qu'on l'a ſouvent aſſuré, que la *ſauge* abſinthe eſt préférable à la précédente, & qu'on en fait une liqueur plus agréable & meilleure pour l'eſtomac.

J'ai dit plus haut qu'il y a pluſieurs eſpeces de *ſauge*, l'Auteur de l'*Ecole du Potager* en compte quatorze bien différentes, ſans parler de quelques autres moins remarquables. Ces quatorze eſpeces ſont la *grande ſauge*, la *ſauge*

franche, la *petite ſauge* de Provence, la *grande ſauge à fleur purpurine*, la *ſauge d'Eſpagne à fleur blanche*, la *ſauge d'Eſpagne à fleur de lavande*, la *jaune panachée*, la *friſée*, celle qui porte des baies, la *petite ſauge du Levant à large feuille*, la *grande ſauge du Levant*, la *ſauge d'Afrique à fleur jaune*, la *ſauge d'Afrique à fleur violette*, & la *ſauge de montagne* qui eſt la ſauvage. Ces quatorze eſpeces ont toutes les mêmes vertus du plus au moins, & au défaut des unes les autres ſervent. Cependant les Botaniſtes regardent la *ſauge d'Eſpagne* comme la meilleure. La *petite ſauge de Provence* vient après, & la *ſauge franche* enſuite. *Voyez* la deſcription de toutes ces eſpeces de *ſauge* dans l'Ouvrage que je viens de citer.

Toutes ces plantes ſe peuvent multiplier de graine, mais il eſt plus facile de les faire venir de boutures ou de plans enracinés. On en joüit plutôt, un vieux pied ſéparé en fournit une douzaine, qu'on replante au Printems ou en Automne. On en forme des bordures autour des quarrés de Potager. Quand on replante la *ſauge* de bouture, c'eſt au Printems qu'on doit la planter, pour qu'elle ait le tems de s'enraciner pendant la belle ſaiſon. On couche les brins & on appuie le pied ferme deſſus, après qu'ils ſont recouverts de terre. On les arroſe ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient repris; mais pour le mieux, on leur fait prendre racine ſur couche; au bout de ſix ſemaines on les retire avec un peu de mote, & on les plante où l'on veut.

Les deux *ſauges d'Afrique*, la *friſée*, & celle qui porte des baies, ne paſſent pas l'Hyver en pleine terre. On les met dans des pots, on les enferme dans la ſerre aux approches des premieres gelées, & au Printems on les enterre avec les pots à une bonne expoſition, car elles veulent beaucoup de chaleur.

La *ſauge ſauvage* qui croît dans les montagnes & les lieux incultes, & qui fleurit en Août, eſt bonne pour l'hydropiſie; on infuſe la feuille dans du vin blanc, dont on prend un verre de quart d'heure en quart d'heure. Cette eſpece a auſſi un mérite que les autres n'ont pas, c'eſt d'emporter la jauniſſe & la fiévre tierce, quand on en prend le ſuc ou l'infuſion dans le vin.

M. Tournefort a encore trouvé dans l'Iſle de Candie une très-belle eſpece de *ſauge*, qui eſt un arbriſſeau fort touffu, haut d'environ deux ou trois pieds. Il participe de l'odeur de la *ſauge* ordinaire & de la lavande. Voyez le *tome* 1. *de ſes Voyages*, *pag.* 77. *&* 78.

SAULE, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Il y a des *ſaules* grands qui croiſſent en perches, & des *ſaules* petits qui croiſſent en oſiers. Il y en a de blancs, de noirs & de jaunes. Il y en a qui viennent dans des lieux humides, & d'autres en des lieux ſecs. On diviſe encore le *ſaule* en mâle & femelle. Le *ſaule* mâle ne porte que des fleurs, & le *ſaule* femelle ne porte que des fruits. Le *ſaule* blanc vulgaire eſt un arbre aſſez grand, médiocrement gros. Son bois eſt blanc, pliant, fort difficile à rompre. Ses feuilles ſont longues, étroites, veluës, blanches & molles. Ses chatons ſont des épis longs compoſés de quelques feuilles, de la baſe deſquelles naiſſent des étamines. Les fruits commencent par des épis chargés d'embryons, qui deviennent enſuite des capſules membraneuſes, oblongues, contenant des ſemences fort déliées & aigretées. Cet arbre croît en des lieux humides. Son bois eſt employé à faire des pieux, des perches. La décoction de ſes feuilles eſt bonne pour le crachement de ſang. Le *ſaule* vient de bouture, de plançon, croît aſſez vîte, & ne dure pas longtems. Il y a de petits *ſaules* dont on fait des corbeilles & des paniers.

Quoique le *ſaule* ſoit un arbre aqua-

tique, il ne veut pas avoir comme l'aulne ſes racines dans l'eau ; il en aime ſeulement le voiſinage, & ſe plaît dans un lieu un peu élevé, ſur quelque foſſé, chauſſée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les aulnes ſur le bord de l'eau, les *ſaules* un peu plus loin en terre, & les oſiers au deſſus des *ſaules*, parce que les *ſaules* & les oſiers qui ont le feuillage fort mince & aſſez rare, ne font point de tort à l'herbe, ni aux autres productions du champ quand on les y a mis au large.

Pour faire une belle *ſauſſaie*, on coupe ſur un beau *ſaule* bien placé des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de huit à neuf pieds, pour qu'ils repouſſent mieux. On doit les couper par un beau jour & en plein Soleil, parce que s'ils étoient mouillés, ils ne reprendroient pas. Il ne faut pas les laiſſer éventer. Auſſi-tot qu'ils ſont coupés, on doit les tailler en talus par le gros bout, & les planter en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, qu'on fait avec une pince de fer, ou un pieu long de trois pieds, aiguiſé par le bout, qu'on enfonce à coups de maillets.

Dans les bons fonds on plante les *ſaules* plus drus, & on les eſpace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, & à ſix & huit pieds dans les terres maigres ; & pour qu'ils reprennent mieux, & ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menuë, qu'on preſſe avec le pied tout autour du plantat. Si le fonds où on veut planter les *ſaules* étoit trop pierreux, ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu, il n'y auroit qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur, & de deux de profondeur, mettre les plantats au fond à égale diſtance l'un de l'autre, ſans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre, puis clorre le plan de bons foſſés, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il faut émonder les *ſaules* ſur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud de plançon qu'on a pris ſur l'arbre, produiroit autant de branches qui gâteroient la tige, & affameroient la tête. Il faut abattre avec la main toutes les branches naiſſantes ſur le tronc, juſqu'à la hauteur où on juge que la tête doit ſe former. Il faut auſſi ne laiſſer à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fourniſſent du bois qui ſoit propre à faire plus de fagotage. Il faut avoir le même ſoin l'année d'après la coupe des *ſaules*, parce qu'ils jettent beaucoup. C'eſt au mois de Mars qu'on ébranche le ſuperflu des *ſaules*. Il faut le faire doucement à coups de ſerpe, ſans offenſer les branches voiſines.

Quand les *ſaules* ſont bien gouvernés & dans un bon fonds, on les étête tous les deux ans ; mais il vaut mieux les couper moins ſouvent, pour que le branchage en ſoit plus gros & meilleur qu'à brûler. On étête les *ſaules* au mois de Février ou de Mars. Il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, & toujours par un beau tems. Outre les eſpeces de *ſaules* dont nous avons parlé, il y en a encore beaucoup d'autres, dont les Boraniſtes font mention ; mais c'eſt aſſez d'avoir parlé de ceux qu'on cultive parmi nous.

Le charbon de *ſaule* eſt celui dont les Peintres & les Graveurs ſe ſervent pour faire les eſquiſſes de leurs deſſeins. On le fait dans un canon de piſtolet qu'on met au feu pour faire brûler le bois de *ſaule*, & le convertir en charbon qui ſert pour crayonner. Les Orfévres s'en ſervent auſſi pour polir & travailler l'argent & l'or.

M. Bradeley parle d'un petit arbriſſeau nain, qu'il nomme *ſaule de France*. Il dit qu'il croît bien plus vîte que la *pervenche* ; car il pouſſe autour de ſa ra-

cine un nombre incroyable de rejettons, qu'on en doit ſéparer & tranſplanter, ſoit au Printems, ſoit en Automne. Si on plante cet arbriſſeau dans les boſquets, il garnira bientôt le terrein; mais ſi on le met dans un parterre, à cauſe de ſes petites fleurs de couleur d'œillet, il eſt bon de reſſerrer ſes racines dans des pots.

SAUSSAIE, lieu planté de ſaules. Les *ſauſſaies* ſont d'un fort bon revenu. *Voyez* SAULE.

SAUTELLE, terme d'Agriculture; c'eſt un ſarment qu'on tranſplante avec ſa racine. La maniere d'élever la vigne par *ſautelles* eſt aſſez heureuſe & fort facile à pratiquer, puiſqu'on a la commodité de coucher quelque branche ſi on veut autour de chaque ſep. On dit quelle branche on veut, car ordinairement ſur chaque ſep on n'en marcote qu'une, encore faut-il qu'elle ſoit venuë entre la branche qui doit être taillée, & le courſon qu'on doit laiſſer, & qui eſt préférable à la marcote, d'autant que ſouhaitant du fruit, & en ayant de tout près à venir en apparence, il eſt hors de raiſon d'en aller chercher ailleurs qui n'eſt pas ſi aſſuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vuide qu'il faille abſolument remplir.

Ces *ſautelles* ſe font donc en couchant la branche dans terre, mais de telle maniere qu'étant couchée ainſi, elle faſſe un dos de chat à trois yeux éloignés de l'origine de cette branche, & cela par une eſpece de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes, au lieu qu'il n'en produiroit qu'un, ſi la marcote étoit couchée tout de ſon long, obſervant auſſi pour réuſſir en cette opération, que directement ſur ce dos de chat il y ait un bourgeon, & que l'élévation de ce dos ſoit des deux côtés recouverte de terre, & que l'extrémité de la branche qui paſſe au-delà de ce dos, ſorte de terre de deux yeux ſeulement. Ce n'eſt pas qu'il ſoit permis à un Vigneron de faire des *ſautelles* dans la vigne de ſon maître à deſſein de regarnir quelques places vuides, c'eſt une porte ouverte à la friponnerie, en ce que lorſque ces *ſautelles* ont pris racine, il eſt aiſé de les lever en guiſe de marcotes, ce que la plûpart des Vignerons, dont la foi eſt fort ſuſpecte, ne manqueroient pas de faire. Outre qu'il y a bien des Coutumes dans les pays vignobles, où les *ſautelles* ſont défenduës. Quelques-uns les appellent *ſauterelles*. Il n'y a que les provins dont on puiſſe ſe ſervir pour garnir une vigne.

SAUVAGE, nom d'un œillet incarnat. Le *ſauvage* a pris ſa naiſſance à Paris; il porte le nom de celui qui l'a élevé. Quelques-uns l'ont nommé le *dromadere*, d'autres l'ont appellé le *Grand Louis*. C'eſt un œillet admirable. Son incarnat n'eſt pourtant pas vif, mais ſon blanc eſt extrêmement fin. Les feuilles de ſa fleur ſont larges & épaiſſes, ſes panaches ſont fort gros & de pieces emportées. Sa rondeur eſt à eſtimer, mais ſa groſſeur quelquefois de quatre pouces de tour, & ſa façon de fleurir en forme d'une eſpece de dôme, le rendent ſans prix. Sa plante eſt forte & robuſte. Ses marcotes prennent facilement racine: ſon défaut eſt qu'il caſſe, ſi on ne lui laiſſe pluſieurs boutons. Quand on lui en laiſſe juſqu'à ſix ou ſept, on s'en trouve bien. MORIN.

SAUVAGEON, petit arbre venu naturellement & ſans culture, ſur lequel on ente des fruits des autres arbres. Les entés réuſſiſſent mieux ſur le *ſauvageon* que ſur le franc. On ente le plus ſouvent ſur un *ſauvageon* d'amandier ou de coignaſſier.

SAXIFRAGE, plante qui pouſſe des feuilles preſque rondes, dentelées, un peu ſemblables à celles du lierre terreſtre & graſſes. Il s'éleve d'entre elles de petites tiges à la hauteur d'environ un pied, qui portent en leurs ſommités

de petites fleurs à cinq feuilles disposées en rose, de couleur blanche. Son fruit est presque rond. C'est une capsule terminée par deux cornes, & partagées en deux loges remplies de semences fort menuës. Sa racine jette plusieurs fibres, au haut desquels sont attachées de petits rubercules gros comme des grains de coriandre, de couleur en partie purpurine, rougeâtre, en partie blanche. On appelle vulgairement ces tubercules *grains* ou *semences de saxifrage*. Cette plante passe pour un grand diurétique, on se sert de l'infusion de ses racines en vin blanc, ou de la décoction de ces mêmes parties en eau commune. Il y a plusieurs autres especes de *saxifrage*. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux & incultes, sur les montagnes & dans les vallées. On en trouve aussi dans les bois.

SCABIEUSE, plante qui pousse de sa racine des feuilles longues, larges, veluës, d'entre lesquelles il s'éleve des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, revêtuës de quelques feuilles plus petites que les précédentes, fort découpées, semblables à celles de la grande valériane. Ces tiges soûtiennent en leurs sommités des fleurs disposées en bouquets ronds, composés de fleurons inégaux, de couleur bleuë, purpurine. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des manieres de têtes verdâtres, composées de capsules qui contiennent chacune une semence oblongue, surmontée d'une couronne. Sa racine est droite & longue. Elle est sudorifique, vulnéraire, propre pour l'asthme & pour la petite vérole. On fait un sirop avec le suc exprimé de toute la plante, lequel est très-bon pour les maladies de la peau. Il y a plusieurs autres espeçés de *scabieuse*.

La *scabieuse*, que plusieurs appellent la *fleur de veuve*, est de deux sortes, car il y en a de communes, & c'est celle-ci, que par excellence on nomme la *belle scabieuse*. Elles n'ont rien de différent dans leurs fleurs, sinon que celle-ci est bien plus couverte, & qu'elle est comme d'un violet cramoisi, marqueté. Elle a une certaine odeur comme de musc, qui est agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de près. Cette plante croît dans la campagne, dans les prés & dans les terres incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

On cultive la *scabieuse*, & elle veut beaucoup de Soleil, & une terre à potager. On l'arrose quand elle en a besoin. Cette plante dure trois ans, alors il la faut semer pour en avoir.

SCEAU DE SALOMON, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, revêtuës de plusieurs feuilles disposées alternativement, oblongues, larges, nerveuses, de couleur verte, brune, luisante par dessus & d'un verd de mer par dessous. Ses fleurs sont des cloches allongées en tuyau, & découpées en six crénelures, sans calice, de couleur blanche. Il leur succede des baies grosses comme celles du lierre, presque rondes, un peu molles, noires ou purpurines, ouvertes, contenant quelques semences dures, grosses comme celles de la vesce. Sa racine est de la grosseur du doigt, articulée d'espace en espace par de gros nœuds ou tubercules, d'un blanc de marbre. La racine du *sceau de Salomon* est bonne pour toutes sortes de contusions & pour les descentes. Son eau distillée embellit le teint. Il y a quelques autres especes de *sceau de Salomon*. Cette plante croît dans les haies, dans les bois & autres lieux ombrageux. Elle se multiplie par ses racines, qui tracent.

SCIE, outil qui sert aux Artisans pour scier du bois; mais c'est aussi un instrument de Jardinier. Pour tailler les arbres, soit branches, soit racines, on a nécessairement besoin de deux bons outils, sçavoir d'une serpette, & d'une *scie*. La *scie* sert pour ôter le bois qui est

eſt ſec & vieux, & par conſéquent fort dur & capable de gâter la ſerpette, ou pour ôter celui qui eſt ſi mal placé, ou celui qui eſt ſi gros, qu'on ne peut aiſément & tout d'un coup le couper avec cette ſerpette. Il ne faut jamais, dit LA QUINTINIE, employer la *ſcie* à retrancher des branches, qu'un coup de ſerpette peut couper adroitement. Il faut que la *ſcie* ſoit droite, qu'elle ſoit d'une matiere extrêmement dure & bien trempée; les vieilles lames d'épées y ſont très-propres, & il faut qu'elle ait bien de la voie, c'eſt-à-dire, qu'elle ait les dents bien écartées & bien ouvertes, l'une allant d'un côté, & l'autre de l'autre, & qu'avec cela le dos ſoit fort mince, tout au moins doit-il être moins gros & moins matériel que les dents, autrement la *ſcie* ne paſſera pas aiſément, parce que les dents en ſeront tout auſſi-tôt pleines & engorgées, ſi bien qu'à s'en ſervir on ſe laſſe en un moment, & on n'avance guére. Il n'eſt point néceſſaire que les *ſcies* pour l'uſage ordinaire de tailler, ſoient larges. Un bon demi-pouce de largeur leur ſuffit; il ne les faut guére plus longues, c'eſt aſſez qu'elles aient environ quinze pouces de longueur. Pour ce qui eſt du manche, il peut être rond, attendu que c'eſt pour pouſſer une droite ligne devant ſoi, qu'ainſi on ne doit pas craindre qu'il tourne dans la main comme fait une ſerpette à manche rond; il ſera aſſez gros, pourvu qu'à l'endroit de ſa plus grande groſſeur qui eſt à l'extrémité, où ſe vient ranger la pointe de l'alumelle quand on la ferme, il ait environ deux pouces & ſept ou huit lignes de tour, & que par l'autre extrémité il ait un peu moins de deux pouces, & ainſi on aura des *ſcies* qui ſe plient, & ſans faire aucun embarras, elles ſeront portatives comme des ſerpettes, le trenchant ſe ſerrant dans le manche. Cela eſt fort commode, & même néceſſaire à un Jardinier, dit LA QUINTINIE.

SCILLE, plante dont il y a deux eſpeces, une rouge & une blanche. La *ſcille* rouge pouſſe des feuilles de plus d'un pied, larges preſque comme la main, charnuës, fort vertes, remplies d'un ſuc viſqueux & amer. Il s'éleve de leur milieu une tige de la hauteur d'environ un pied & demi, droites, portant en ſa ſommité des fleurs à ſix feuilles blanches diſpoſées en rond. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits preſque ronds, relevés de trois coins, & diviſés intérieurement en trois loges remplies de ſemences noires. Sa racine eſt un oignon gros comme la tête d'un enfant.

La *ſcille* blanche a ſes feuilles moins grandes que celles de la précédente. Sa racine eſt moins groſſe & de couleur blanche. Les *ſcilles* naiſſent près de la mer en Eſpagne & en Portugal. Leurs racines ſont propres pour inciſer les phlegmes de la poitrine, & pour emporter les obſtructions du bas ventre. On fait des trochiſques de *ſcille* qui entrent dans le thériaque. On fait auſſi du vinaigre *ſcillitique* & de l'oximel *ſcillitique*.

SCOLOPENDRE, plante qu'on appelle autrement *cétérac*. Voyez CETERAC. Il y a une autre plante qu'on nomme *ſcolopendre vulgaire*, ou *langue de cerf*. Voyez LANGUE DE CERF.

SCORDIUM, eſpece de germandrée qui a les tiges quarrées, veluës, rempantes, revêtuës de feuilles ſemblables à celles du *chamadis* ordinaire, oblongues, ridées, dentelées, molles, blanchâtres. Ses fleurs ſont en gueule, petites de couleur rouge; elles naiſſent dans les aiſſelles des feuilles le long des tiges & des branches. Chacune d'elles eſt un tuyau évaſé par le haut & prolongé en lévre, découpée en cinq parties. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il leur ſuccede quâtre ſemences menuës, preſque rondes. Sa racine eſt fibreuſe, ſe traîna. t par terre. Le *ſcordium* eſt apéritif & ſudorifique, propre pour rétablir l'appétit

pour purifier le ſang & pour faire mourir les vers. Cette plante naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

SCORSONNAIRE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur de deux pieds, ſe diviſant en pluſieurs rameaux longs. Ses feuilles ſont longues, aſſez larges, embraſſant la tige par leur baſe, ſinueuſes, nerveuſes, finiſſant par une pointe longue & étroite, d'un verd obſcur. Ses fleurs ſont des bouquets à demi-fleurons, jaunes, ſoûtenus par un calice un peu long, grêle, compoſé de feuilles en écailles, & qui approche de la figure d'un baluſtre. Ses ſemences ſont longues, déliées, blanches, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine eſt longue d'un pied, groſſe comme le pouce, noire en dehors, blanche en dedans, tendre, charnuë, ſucculente, douce, bonne à manger. Cette plante eſt propre contre les morſures des viperes & des autres ſerpens, contre les affections du cœur, contre la mélancolie, le vertige & l'épilépſie. On mange ſa racine, après avoir été cuite & raviſſée; elle a un goût agréable. Il y a encore pluſieurs autres eſpeces de *ſcorſonnaire*. Cette plante naît dans les bois, dans les lieux aquatiques & dans la Bohême; elle eſt tempérée en humidité & chaleur. Elle fleurit en Mai & Juin. C'eſt le ſalſifix d'Eſpagne qu'on nomme *ſcorſonnaire*; mais que nous ſommes obligés de cultiver, au lieu qu'en Eſpagne elle croît ſans culture. *Voyez* SALSIFIX D'ESPAGNE.

SCROFULAIRE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds, droite, ferme & quarrée. Ses fleurs ſont oblongues, larges, pointuës, crenelées, ſemblables à celles de la grande ortie, d'un verd-brun. Ses fleurs ſont formées en petits godets, de couleur purpurine obſcure. Il leur ſuccede des fruits ronds, diviſés en deux loges, qui contiennent des ſemences menuës. Sa racine eſt blanche, groſſe, noüeuſe. Toute cette plante a une odeur puante, & d'un goût amer. On ſe ſert de ſon ſuc pour mondifier les ulceres les plus ſales, pour réſoudre les tumeurs ſcrofuleuſes, pour adoucir les inflammations des hémorrhoïdes. Cette plante naît dans les bois, dans les foſſés & dans les lieux humides. Elle fleurit en Juin & Juillet.

SECHERON, terme d'Agriculture, pré ſitué dans un lieu ſec & qui ne peut être abreuvé que par les pluies. On dit: Les *ſécherons* ont donné cette année, à cauſe des pluies fréquentes qui ſont tombées. Le foin qui naît dans les *ſécherons* eſt toujours bon. LIGER.

SECRETS SUR LE JARDINAGE. Les Jardiniers ont pluſieurs ſecrets qui concernent le jardin potager. Entr'autres pour hâter la germination des graines, ils mettent une féve ou autre graine tremper dans du marc ou de l'huile d'olive; ils l'enfoncent dans de la mie de pain chaud, & elle germe preſque ſur le champ.

Pour faire pommer les choux promptement, ceux qui habitent le long des rivages de la mer, lorſqu'ils tranſplantent leurs choux, mettent de l'algue avec une pincée de nitre ſous la racine. D'autres qui en ſont plus éloignés y mettent ſeulement une pincée de nitre ou cendres de planches brûlées proche de leurs racines. Cela les fait végéter & pommer avec beaucoup de diligence. Un vieux ſoulier ou la peau d'un animal, & tout ce qui vient des animaux, fait auſſi merveille pour les laituës, les chicorées & toutes ſortes de plantes.

Pour faire lever promptement des laituës, on prend de la cendre de mouſſe & du fumier bien terreauré; on l'arroſe de jus de fumier pluſieurs fois; on le laiſſe autant de fois deſſécher au Soleil, tant que cette compoſition ſoit devenuë une terre graſſe & bien meuble. Si c'eſt en Hyver, on met la terre dans une grande terrine, remuez-la & la travail-

lez, l'arroſant peu à peu avec du jus de fumier, juſqu'à ce qu'elle ſoit humectée comme eſt une terre que l'on veut ſemer; mettez-la ſur un réchaud pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet.

Quand elle eſt ainſi échauffée, ſemez-y les graines de pourpier ou de laitues, après les avoir humectées avec du jus de fumier bien pourri durant vingt-quatre heures. A meſure que vous verrez la terre ſe ſécher, arroſez avec de l'eau de pluie, & qui ne ſoit pas froide. En moins de deux heures ces ſemences auront produit, chacune ſelon ſon eſpece, de quoi faire une très-bonne ſalade.

Ou bien faites tremper la graine de laituë, pourpier, ou autre plante, dans de l'eau-de-vie; mêlez dans le terreau un peu de fumier de pigeons, avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en pouſſiere. On aura des laituës en deux fois vingt-quatre heures, & ces laituës ſeront grandes & proptes à manger; mais elles ne durent que huit jours ſur la couche, il les faut manger dans ce tems-là. On peut ſemer ces laituës ſur la même couche où on éleve des melons.

Pour faire croître vîte du céleri, on prend de la graine de l'année; on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de-là, on la laiſſe ſécher; on la ſeme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de tuyaux & de gouſſes de féves. Il faut l'arroſer avec de l'eau de pluie un peu chaude, & couvrir enſuite la terre avec de bons paillaſſons, pour que la chaleur ne s'exhale pas ſi-tôt. En peu de jours on voit la terre s'ouvrir par-tout. Continuez d'arroſer, & vous verrez les tiges ſe montrer & s'allonger.

Pour faire venir toutes ſortes de plantes fort groſſes, on ſeme ſur couche telle graine potagere que l'on ſouhaite, dans le moment que le Soleil remonte dans l'Equinoxe de Mars. Ou bien on fait de la terre de ſarment; on la met dans un vaiſſeau de terre plombé, ou de fayance bien nette, avec de l'eau de puits, de fontaine ou de pluie, bien claire, depuis le vingtiéme jour du mois de Mars, juſqu'au vingt-deux ou vingt-troiſiéme. Lorſque le Soleil remonte dans ſon point équinoxial, on voit la cendre ſe broüiller avec l'eau & la troubler, qui eſt une preuve infaillible du tems que le Soleil y remonte; & c'eſt alors qu'il faut ſemer les graines. Quand les plantes ſont aſſez fortes pour être tranſplantées en planche, on le fait dans le commencement de la pleine Lune.

Pour avoir des fraiſes plutôt que de coutume, on met des fraiſiers ſur couche; on les couvre de chaſſis de verre. On les arroſe durant l'Hyver, preſque pendant trois jours, avec de l'eau, où l'on a mis macérer du fumier nouveau de cheval. L'eau échauffée, & engraiſſée par le bon fumier, avance la végétation des plantes & la maturité des fruits.

SÉGRAIRIE, bois qui eſt poſſédé en commun ou par indivis, ſoit avec le Roi, ſoit avec des Particuliers. Il y a pluſieurs articles de réglement pour les bois tenus en *Ségrairie* dans l'Ordonnance des Eaux & Forêts. La diſpoſition qui regarde les bois du Roi a auſſi lieu à l'égard de ceux qui ſont tenus en *Ségrairie* avec lui.

SEGRAIS, dans le terme des Eaux & Forêts, ce ſont des bois qui ſont ſéparés des grands bois, qu'on coupe & qu'on exploite à part.

SEIGLE, plante qui a au commencement ſes feuilles rougeâtres, mais elles deviennent enſuite vertes, comme celles des autres bleds, plus longues & plus étroites que celles du froment. Elle pouſſe ſix ou ſept tuyaux, & quelquefois davantage, ſemblables à ceux du froment, mais plus grêles & plus longs. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tuyaux par paquets, compoſées de pluſieurs étamines jaunes & rangées en épis. Quand

ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des graines oblongues, grêles, de couleur brune en dehors, blanches & farineuſes en dedans. Les épis du *ſeigle* ſont plus longs, plus grêles, plus fermes & plus applatis que ceux du froment. Ses racines ſont déliées & fibreuſes. On ſeme cette plante au commencement de l'Hyver.

Il y a une autre eſpece de *ſeigle*, qu'on ne ſeme qu'au Printems, qui eſt plus petite en toutes ſes parties.

Le *ſeigle* vient en abondance & avec facilité, même dans les mauvaiſes terres. Quand l'année eſt ſéche (ce qui fait manquer le froment) on a des *ſeigles* en abondance. La paille de *ſeigle* eſt ce qu'on appelle du *glui :* comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fléau, & on la laiſſe en ſon entier, pour s'en ſervir à couvrir des granges, des maiſons, à lier des gerbes & la vigne, faire des paillaſſons, &c.

On mêle le *ſeigle* avec le froment, afin que le pain ſoit plus long-tems tendre. On emploie encore ſa farine à faire du pain & de la pâtée pour les chiens & pour les cochons; toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules, ne veulent ni grain, ni pain de *ſeigle*. On ſeme le *ſeigle* dans les terres ſabloneuſes; & on laboure pour l'enſemencer, de même que pour le froment.

Ce grain eſt celui des ſemences d'Automne, qui eſt le plus ſujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid; c'eſt pourquoi on commence la ſemaille par lui. On le ſeme même dès la fin d'Août dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de ſe fortifier avant les pluies & les gelées; & s'il pleut dans le tems de la ſemaille, il faut attendre que la terre ſoit deſſéchée.

SELLE DE FEMME. Les Anglois donnent ce nom à une plante qui croît à la Caroline & à la Virginie. BRADLEY qui en a reçu de la graine, dans le tems qu'il écrivoit, avec ſa deſcription, dit qu'elle eſt une des plus ſurprenantes de ces cantons. Elle meurt tous les ans juſqu'à la racine, & recommence à croître au Printems. Elle pouſſe alors une fleur jaune, ſur un pédicule foible, garnie de ſix feuilles, faites à peu près comme celles de la fleur de lis. Au ſommet du piſtil croît une eſpece de dais, arrondi par en haut comme le ſiége d'une *ſelle de femme*, au-deſſous duquel eſt la bourſe à graine, partagée en ſix cellules. La fleur croît d'environ un pied, & eſt faite à peu près comme une trompette : elle a à ſon ſommet une feuille ſemblable au couvercle d'un pot, qui, quand elle eſt nouvelle, eſt fort verte, mais devient par la ſuite jaune & veinée de pourpre. Cette plante croît dans une terre ſpongieuſe & marécageuſe; ainſi il faut, dit notre Auteur, la ſemer dans des pots remplis d'une terre qui imite, autant qu'il eſt poſſible, celle des marais, & les mettre ſur des couches, en obſervant d'arroſer conſtamment la terre, à meſure qu'elle commence à ſécher. On renferme cette plante en même tems que le *pitchumon*.

SELLER, terme d'Agriculture, qui ſe dit des terres qui ſe ſéchent & s'endurciſſent. Les terres fortes qui ſe coupent à la béche, comme les terres franches ou les terres glaiſes; ces ſortes de terres ſont ſujettes à ſe *ſeller*, c'eſt-à-dire, à ſe ſerrer & à s'endurcir, enſorte qu'elles deviennent preſque impénétrables à l'eau des pluies & des arroſemens, ce qui eſt un inconvénient très-fâcheux & très-pernicieux à la culture, dit LA QUINTINIE.

SEMAILLE, c'eſt le tems où l'on ſeme les grands bleds. On ſeme avant l'Hyver, c'eſt-à-dire, ſur la fin de l'Eté ou en Automne, le ſeigle, l'eſcourgeon, l'épeautre, le méteil ou le froment. Au Printems le froment de Mars, le maïs, le millet, le panis & le ſaraſin, ainſi que les mars & les légumes.

Digitized by Google

Il fait bon ſemer en Automne, dès que les feuilles commencent à tomber aux arbres ; & quand on voit les toiles d'araignées ſur les guerets, on doit s'occuper tout entier à la *ſemaille* ; car ces inſectes ne filent dans l'artiere ſaiſon que quand ils ſentent dans l'air les influences, & les diſpoſitions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la *ſemaille* d'Automne commence dès la fin d'Août, ſur-tout dans les pays froids. Ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le tems qui regle le travail.

Le meilleur tems pour ſemer eſt depuis le 20. Septembre, juſqu'au 10. d'Octobre ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent la bonne ſaiſon. On ne s'y attache pourtant pas ſcrupuleuſement ; on ſçait ſeulement en général qu'il fait bon ſemer pendant ſix ſemaines, & gueres davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre, quoiqu'on ſeme quelquefois juſqu'à la Saint Martin.

Mais il vaut beaucoup mieux ſemer de bonne heure que tard, parce que le bled a le tems de ſe fortifier contre les accidens, au lieu qu'il ne peut pas y réſiſter quand on ſeme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en ſemant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie.

Le ſeigle ſe ſeme le premier, enſuite l'eſcourgeon, le méteil en même tems, l'épeautre après, & enfin le froment. Le froment de Mars eſt le premier des grains qu'on ſeme au Printems, enſuite l'orge, l'avoine, le maïs, le millet, le panis, &c. *Voyez* tous ces différens grains à leurs articles.

Il y a une nouvelle méthode d'enſemencer les bleds par M. DU HAMEL, ſuivant les Principes de M. TULL, je renvoie à ſon nouveau *Traité de la Culture des Terres*, *chap.* 10. *page* 11. *& ſuivantes*, pour en ſçavoir la maniere.

SEMENCE, ſe dit particulierement du plus beau grain qu'on choiſir pour mettre en terre, afin qu'il en produiſe d'autre. On doit choiſir pour la *ſemence* le meilleur & le plus pur bled, de quelque eſpece que ce ſoit. Quand il a bien travaillé dans le grenier, qu'il eſt ſec, beau, peſant, point altéré, moucheté, ni ridé ; qu'il eſt ſonnant lorſqu'on le fait ſauter dans la main ; qu'il eſt ferme ſous la dent quand on le caſſe, & que la farine en eſt blanche, il y a tout lieu d'eſpérer en le ſemant. La parfaite maturité du bled ſe connoît à la couleur après qu'il a ſué. Le froment doit être d'un gris-blanchâtre & rond, & le ſeigle d'un gris tirant ſur le noir. On le connoît auſſi à le caſſer ſous la dent ; quand il caſſe net, il eſt mûr & ſec ; s'il obéit ſous la dent, c'eſt une marque qu'il eſt encore humide.

SEMER, c'eſt mettre de la ſemence en terre pour la faire multiplier. On *ſeme* les grands bleds en Automne, comme le ſeigle, le froment, ſur des terres qui ont trois labours. On *ſeme* les petits bleds en Mars & en Avril, comme l'avoine, l'orge, pois & veſce. On *ſeme* en divers tems les graines dans les jardins, pour faire venir des fleurs & des fruits, comme melons, concombres, œillets, pieds d'allouettes, &c. Il ne faut *ſemer* ni trop dru, ni trop au large. Les champignons viennent ſans *ſemer*, c'eſt-à-dire, qu'outre ceux qui viennent de graine ſur les couches ; il en peut venir ailleurs, où il ſe trouve par haſard du crotin de cheval.

SEMEUR, Laboureur qui ſeme. Ce mot ne ſe dit proprement que de celui qui ſeme des grains en terre. Il faut être un peu verſé dans l'art de ſemer le bled pour être bon *Semeur* ; c'eſt une certaine allure, & un certain mouvement du bras & de la main, qu'il faut avoir, & qui ne s'acquiert gueres que par l'habitude.

SEMOIR, c'eſt ce qui ſert au Laboureur à mettre ſon grain quand il ſeme. En quelque pays on ſe ſert d'une grande nappe noüée par deux bouts l'un à l'autre, de maniere que le Semeur y puiſſe paſſer ſa tête. Puis il prend les deux autres avec ſa main gauche, & les releve en guiſe d'un tablier, dans lequel eſt la ſemence qu'il prend avec ſa main droite pour ſemer. On ſe ſert en d'autres pays d'une eſpece de boiſſeau.

Le nouveau *ſemoir* de M. TULL, décrit par M. DU HAMEL, eſt un inſtrument avec lequel on ſeme le bled, & les autres graines par rangées. Il fait les ſillons, y ſeme la graine & la couvre tout à la fois, avec beaucoup d'exactitude & de vîteſſe. Les principales parties de ce *ſemoir* ſont la boëte à ſemence, la trémie & la charruë avec ſa herſe. De ces parties la boëte eſt la principale. Elle meſure, ou plutôt elle compte la ſemence qu'elle reçoit de la trémie, & elle eſt par rapport à cela comme une main artificielle, qui la délivre avec plus d'égalité qu'une main naturelle ne pourroit faire. Elle eſt repréſentée à la fin du nouveau *Traité de la Culture des Terres*, avec quelques-unes de ſes appartenances dans les *planches* 2. *&* 3. Voyez encore du même Ouvrage, *chap.* 3. *page* 332. *& ſuivantes.*

SEMOTE, terme de Jardinage, qui ſe dit des choux. *Semote* de choux, c'eſt la même choſe que brocolis, nouvelle production de choux qui donnent la ſemence, qui eſt un petit rejetton que produiſent les vieux choux après l'Hyver, lorſque la nature les diſpoſe à leur vouloir faire donner leur graine. On dit: ces choux jettent beaucoup de *ſemotes*. Ces *ſemotes* ſont bonnes à mettre au pot. LIGER.

SENE', arbriſſeau qui croît en Ethiopie ſur les bords du Nil, & dont on fait un grand uſage en Médecine. BRADELEY dit qu'entre pluſieurs eſpeces de *ſené* auxquels les Jardiniers donnent différens noms, il y en a deux qui ſont plus généralement connuës, & dont on fait uſage, ſçavoir, le *ſené ſcorpion*, & le *ſene veſſie*. Le premier eſt à ſon avis le plus beau, & celui qui mérite le mieux notre attention. Ses fleurs paroiſſent auſſi-bien en Automne qu'au Printems. Toutes les deux ſont de petits arbriſſeaux propres pour les boſquets, & on doit les cultiver pour cet uſage, ſoit en ſemant la graine vers la fin de Mars, ſoit en couchant dans la terre ſes tiges les plus tendres au mois d'Avril ou de Mai, qui prendront racines. Ils ſe plaiſent dans une terre franche, & croiſſent fort bien à l'ombre.

SENEÇON, plante dont la tige eſt haute d'une coudée & de couleur rouſſâtre. Ses feuilles ſont longues & découpées comme celles de la roquette, quoique plus petites & plus rudes, à fleurons. Ses fleurs ſont jaunes, & deviennent blanches comme un poil gris, & s'en vont en papillotes. Cette plante naît dans tous les jardins, ſur les murailles des Villes & les vieilles mazures. Elle fleurit tous les mois, & eſt verte toute l'année. Cette plante eſt réfrigérative & réſolutive.

SENEGRE', plante qu'on appelle autrement *ſénugrec*. Voyez FENUGREC.

SENEVE', nom qu'on donne à une plante & à ſa ſemence. On l'appelle autrement *moutarde*. Il y a pluſieurs eſpeces de *ſenevé*. Le *ſenevé* commun pouſſe une tige, à la hauteur de ſix ou ſept pieds, diviſée en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont larges, découpées, ſemblables à celles de la rave. Ses fleurs ſont jaunes, compoſées de quatre petites feuilles diſpoſées en croix. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des ſiliques aſſez courts, qui renferment des ſemences, preſque rondes, touſſes ou noirâtres, d'un goût âcre & brûlant. Sa racine eſt ligneuſe, fragile, blanche, garnie de fibres.

Le *ſenevé* ſert non-ſeulement à faire de la moutarde, mais auſſi à pluſieurs autres ſortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire ſont encore employées en Médecine. Si on en met dans du vin doux, on l'empêche long-tems de boüillir. On doit choiſir le *ſenevé* nouveau, bien nourri, d'un goût âcre & piquant. Plus il eſt nouveau, meilleur il eſt, tant pour manger, que pour ſemer. Il eſt pourtant de garde pendant cinq ans. On le caſſe ſous la dent, pour voir s'il eſt verd au dedans; car s'il eſt blanc, c'eſt une marque qu'il eſt vieux.

On le ſeme en terre graſſe, avant l'Hyver ou après; mais la ſemaille du Printems réuſſit mieux. On le doit mêler avec des cendres, & le ſemer à claire voie, à cauſe que la graine en eſt petite, & qu'il multiplie aiſément.

Une choſe particuliere à cette plante, c'eſt qu'il faut la tranſplanter pour qu'elle croiſſe plus haut & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le *ſenevé* qu'on veut manger; car pour celui dont on veut avoir de la graine pour ſemer, il ne le faut point changer de fonds. On doit labourer avec ſoin & proprement la terre qui a rapporté du *ſenevé*, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'eſt pas aiſé d'en débarraſſer le fonds où il a crû.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* diſtingue cinq eſpeces principales de *ſenevé*, ou de *moutarde*. La *moutarde des jardins à feuille de rave*, la *moutarde à feuille d'ache*, la *moutarde à feuille de roquette*, la *moutarde d'Eſpagne*, & la *moutarde de Sybérie*.

Nous avons parlé de la premiere eſpece. Celle à *feuille d'ache* fait une racine ſimple, courte, groſſe comme le doigt, ligneuſe, blanche, garnie de beaucoup de fibres très-allongées. On s'en ſert comme de la premiere dans les alimens & dans la Médecine. On ne cultive point dans les jardins la *moutarde à feuille de roquette*; elle croît dans les lieux pierreux, humides & maritimes. Celle d'*Eſpagne* a la fleur couleur de ſoufre, & ſes ſiliques ſont petites; du reſte elle reſſemble à la premiere eſpece. Celle de *Sybérie* eſt peu connuë; on en mange les feuilles en ſalade.

SEP, terme de Vigneron, il ſignifie le tronc de la vigne, qui porte & jette le ſarment qu'on taille tous les ans. On voit des *ſeps* bien plus gros les uns que les autres, ce qui provient de l'eſpece de raiſin qu'il apporte; car par exemple un *ſep* de Bourdelais, de muſcat, de raiſin de Damas, devient plus gros qu'un *ſep* de mélier, ou plneau noir ou blanc, & ainſi de pluſieurs autres, dont on fait des plans de vigne. Il y a toujours à eſpérer du profit d'un jeune *ſep*, au lieu qu'un vieux n'eſt propre qu'à brûler. Les vieux *ſeps* font un feu clair & vif quand ils ſont ſecs, & donnent de très-bonne cendre pour la leſſive.

SEPE'E, c'eſt une touffe de pluſieurs arbres qui ont pouſſé d'un même tronc ou racine. On dit: voilà cinq ou ſix chênes aſſez gros, qui ne ſont qu'une *ſépée*. Il faut avoir ſoin d'arracher d'un pré les aulnes qui viennent en *ſépée*; car en peu de tems elles occupent la moitié du pré.

SEPTEMBRE. Dans ce mois le Laboureur eſt occupé à donner la derniere façon aux terres, ſi elle n'eſt pas donnée. Il commence ordinairement les ſemailles de ſeigle; & en cas que les vendanges ſe faſſent dans ce mois, on eſt ſoigneux de tenir ſon preſſoir & ſes cuves prêtes. Ce mois eſt la vraie ſaiſon de faucher les regains, d'abatre les noix, & d'amaſſer le ritz & le millet.

Dans les *jardins fruitiers*, on greffe les amandiers à haute tige. Ils ont trop de ſéve en Août. On greffe auſſi le nouveau jet des amandiers qui ayant manqué l'année précédente, a réchapé au Printems, & on fait la guerre aux mouches & aux guêpes.

Digitized by Google

Dans les *jardins potagers*, tout doit être garni de plantes ſemées ou replantées, au lieu que dans les mois précédens, on réſerve beaucoup de terrein pour les plantes d'Hyver, comme laituës, chicorées & pois; car certaines plantes ne ſe perfectionnent pas avant la fin de l'Automne; on ſeme des oignons blancs pour ſuccéder à ceux ſemés en Août, des raiponces & des mâches l'Hyver, & quelques planches d'oſeilles. On en replante de nouvelles, pour ſervir avant les premieres gelées; & vers le 20. du mois, on ſeme pour la premiere fois des épinars, pour en avoir en Carême & aux Rogations. On fait des couches à champignons, & on terreaute les oſeilles coupées. On replante beaucoup de chicorées, plus près que dans les mois précédens, parce que les touffes deviennent plus claires; on en replante auſſi dans preſque toutes les places vuides. On replante en même rems des choux d'Hyver, ſurtout de l'eſpece la plus verte, de la chicorée parmi les laituës à pommer, & ſur la fin du mois des choux à pommer qu'on met en pépiniere, pour en replanter & placer à la fin de l'Hyver. On met des fraiſiers de la pépiniere à la place des touffes mortes, & vers le 20. on en met dans des pots pour en réchauffer l'Hyver. On lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer: on lie auſſi le céleri par le bas, & par un tems ſec pour le faire blanchir; de même que vers la mi-Septembre, on lie avec du petit oſier, & on envelope de paille neuve, quelques cardons & quelques pieds d'artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours. Il eſt même mieux de les buttrer & de couper le bout d'en haut pour que le pied profite davantage. On ôte encore dans ce mois les oignons hors de terre, pour les faire ſécher ou les aoûter; & on foule aux pieds les feuilles des racines, comme beteraves, panais & carotes, pour les faire bien profiter.

Dans les *jardins à fleurs*, on ſeme & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argémones; les campanules, chamétis, chardon Roland, cyanus de toutes ſortes, cyclamens, colchides, coquelicot & couronne Impériale; les digitales, ellébores, épatiques, éringium, fraxinelles, frétillaires, géroflées, hémérocales, jacintes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes; les martagons, molys, muſles de lyon, muſcipula, narciſſes, nielles, œillets, orchis, oreilles d'ours, ornithogalons, pavots, pieds d'alloüettes, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on ſeme en Mars; des renoncules, ſcabieuſes, ſgarza, talaſpis, tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne ſont point ſujettes à la gelée. On ſeme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on tranſplante les myrthes, lauriers roſes, jaſmins, alaternes, & tous autres arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée ou toujours verds, & toutes ſortes de plantes fibreuſes.

On recueille dans ce mois des *arbres fruitiers* beaucoup de pêches, de rouſſelets, de fondantes de Breſt, quelques beurrés, &c. ſur la fin du mois de ſecondes figues, du verjus de grain, & quelques oranges.

Des *plantes potageres*, encore un peu de melons, beaucoup de chicorées & de choux pommés ſur la fin du mois; quelques cardons d'Eſpagne, cardes d'artichaux & pieds de céleri; beaucoup de citroüilles aoûtées & d'artichaux, & quelques choux-fleurs; abondance de chicorées & de choux-pommés, du céleri, des cardons, des cardes d'artichaux & poirées, des champignons, des concombres, des choux-fleurs, & toutes ſortes de verdures, comme oſeille, poirée, cerfeüil, perſil, ciboule, ail, oignon, échalotes & racines.

On a des *jardins à fleurs* des amarantes, ambrettes ſemées au Printems, anagallis,

gallis, anémones ſimples, anthirrinons, aſters, baſilics, bellevéderes, bellis, campanelles, cannes d'Inde, capucines, clématis de toutes ſortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleurs de Soleil, gantelées, géranions, giroflées, jaſmins, jacintes, lauriers roſes, limonions, lychnis, marguerites, mayennes, merveilles du Pérou, muſles de lyon, myrthes de toutes eſpeces, narciſſes de Portugal, naſturces, œillets, fèves & roſes d'Inde, orangers, paſſe-velours, penſées, phalangions, pieds d'alloüettes, fleurs de la Paſſion, pomme épineuſe ou ſtramonium, renoncules plantées en Mai, roſe muſcade & d'outre-mer, ſoucis, talaſpis, rubéreuſes, véroniques, & volubilis de toutes eſpeces.

SEPTIER, meſure de grains différente ſelon les lieux. Il y a douze boiſſeaux ou quatre minots, ou deux mines au *ſeptier* de bled de Paris, & douze *ſeptiers* au muid. En Berry, il y a ſeize boiſſeaux au *ſeptier* de bled, dont les vingt & un boiſſeaux font le muid. Le *ſeptier* Romain eſt le huitiéme du boiſſeau François, dont la moitié eſt le litron.

SEPTIER, eſt une meſure de terre qui contient environ un arpent de Paris, c'eſt-à-dire, autant de terre qu'il en faut pour contenir un *ſeptier* de ſemence. On dit : voilà une terre qui contient dix *ſeptiers* de ſemence.

SERAN, outil à préparer le chanvre ou le lin, à les rendre propres pour être filés. C'eſt un petit ais chargé de pluſieurs aiguilles de fer qui forment des dents en guiſe d'un peigne à pluſieurs rangs.

SERANCER le chanvre, c'eſt le paſſer par le ſéran, qui eſt l'inſtrument ci-deſſus dit. Les dents du ſéran ſont plus ou moins ſertées ſelon la fineſſe, dont on veut que ſoit le chanvre.

On en a ordinairement pluſieurs de différentes grandeurs. Quand on veut *ſérancer*, on les attache au bout d'une table, ſur un eſcabeau ou autre choſe, pour qu'ils ſoient fermes ; on paſſe le chanvre pluſieurs fois à travers de ces pointes de fer ; & quand il eſt bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en botes à meſure qu'on en *ſérance* & on le porte vendre ; ou bien on le file ſoit à grand roüet, à la quenoüille, ou au fuſeau, ſuivant les différens uſages de chaque pays.

SERFOUETTE, terme de Jardinier, petit inſtrument de fer, dont on ſe ſert pour mouver la terre autour de certaines petites plantes, & leur donner un peu de labour. On ſe ſert auſſi de *ſerfouettes* dans l'Agriculture, pour ôter les mauvaiſes herbes qui croiſſent dans les champs. Columelle fait mention de pluſieurs ſortes de *ſerfouettes*. Il y en a qui de ſon tems ne ſervoient que pour labourer les arbres, & s'appelloient *runcæ arboreariæ*. D'autres qui n'étoient propres que pour les bois, ſe nommoient *runcæ nemorariæ*. Ces *ſerfouettes* avoient le manche plus court que les autres. On appelloit les *ſerfouettes* pour les vignes *runcæ vineaticæ*.

SERFOUETTER, terme de Jardinage, ſe dit quand avec un petit outil de fer emmanché, & ayant deux dents renverſées. On *ſerfouit*, ou *ſerfouette*, les pois, les féves, les laituës & chicorées, &c. c'eſt-à-dire, qu'on y fait un petit labour qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pied, ſans l'arracher ni le bleſſer. Les menuës plantes, par exemple, les chicorées, les laituës, &c. demandent d'être ſouvent *ſerfouées*, ou *ſerfouettées*, pour mieux faire leur devoir. La Quintinie.

SERFOUIR. *Voyez* SARFOUER.

SERPE, inſtrument de fer qui ſert à couper les menuës branches des arbres, & à tailler quelques ouvrages de bois. Elle eſt faite d'un fer tranchant : elle eſt quelquefois recourbée par le bout comme celle des Bucherons, & elle a environ un pied de long. La *ſerpe* ſe

manie avec une main, & la hache avec les deux mains.

SERPENTAIRE, plante qui pouſſe une ſeule tige, droite, groſſe comme le pouce, ou plus groſſe, haute de trois pieds, marbrées de différentes couleurs, comme la peau d'un ſerpent, d'où elle a tiré ſon nom. Ses feuilles ſont unies, charnuës, luiſantes, découpées profondément en pluſieurs piéces, & attachées à des queuës longues & fungueuſes. Sa fleur eſt d'une ſeule feuille, longue, coupée en langue, & roulée en cornet, de couleur herbeuſe en dehors, purpurine en dedans, de mauvaiſe odeur. Il s'éleve du fond de cette fleur un piſtil noir, chargé dans ſa baſe d'un tas de jeunes fruits. Chacun de ces fruits eſt une baie qui rougit en mûriſſant, & qui renferme une ou deux ſemences preſque rondes. Sa racine eſt groſſe, preſque ronde, charnuë, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre & brûlant. Il y a quelques autres eſpeces de *ſerpentaires*.

La *ſerpentaire*, dit BRADELEY, doit trouver place dans les jardins, tant pour la beauté de ſes fleurs, que pour l'uſage que l'on fait de ſes plantes dans bien des cas. On la multiplie en tranſplantant au mois de Mars ſes rejettons que l'on détache de ſa racine. Cette plante ſe plaît dans une terre nouvelle toute naturelle, & à l'ombre.

SERPENTINE, c'eſt une plante, dit le même Auteur Anglois, qui ſe doit toujours trouver dans une ſalade préférablement à toutes les autres herbes, parce qu'elle eſt cordiale, quoique le goût n'en ſoit pas ſi gracieux que le goût des autres herbes ordinaires. Cette plante ſe plaît dans une expoſition chaude, & on la multiplie par le moyen des rejetrons que l'on détache de la racine, & que l'on plante ordinairement au mois de Mars.

SERPETTE, petite ſerpe qui ſert aux Jardiniers & aux Vignerons pour tailler & enter les arbres & pour faire les vignes. Pour tailler les arbres, ſoit branches, ſoit racines, on a néceſſairement beſoin de deux bons outils, ſçavoir, d'une *ſerpette* & d'une ſcie. La *ſerpette* ſert à couper tout d'un coup le bois qui eſt jeune & vif, tendre, bien placé & d'une groſſeur médiocre, ſi bien qu'il ne faut jamais employer la *ſerpette* à l'endroit où ſon tranchant s'émouſſeroit auſſi-tôt, & où la ſcie feroit mieux qu'elle. Quelques *ſerpettes* ſont trop courtes, eû égard à leur longueur, & d'autres ne le ſont pas aſſez. Il faut qu'elles aient de la médiocrité entre ces deux figures. La matiere doit être d'un bon acier & bien trempé, de ſorte que le tranchant ne ſe rebrouſſe, ne s'égraine, ou ne s'ébréche pas aiſément. Il faut qu'elles ſoient bien affilées, ſouvent nettoyées de la craſſe qui s'y attache en travaillant, & qu'elles ſoient autant de fois repaſſées, qu'on s'apperçoit que le tranchant ne coupe pas bien, c'eſt-à-dire, qu'elles ne paſſent pas aiſément à proportion de l'effort qu'on fait; & même ſi on a beaucoup d'arbre à tailler, il eſt beſoin d'avoir beaucoup de *ſerpettes* pour en changer ſouvent. Il faut encore que l'alumelle de ces *ſerpettes* ſoit de médiocre grandeur, c'eſt-à-dire, qu'elle ne ſoit que d'environ deux pouces, juſqu'à l'endroit où la courbure du dos commence, & enſuite toute la courbure, juſqu'à l'extrémité de la pointe, doit encore avoir deux pouces, ſi bien que le tour du dehors ne doit être que de quatre pouces en tout. Le manche doit tirer plus au quarré qu'au rond, & le bois de cerf y eſt très-propre. Il faut que ce manche ſoit d'une groſſeur raiſonnable, enſorte que la main ſoit pleine, & qu'elle le puiſſe tenir bien ferme, ſans qu'il tourne ou qu'il lui échappe en faiſant effort. Une groſſeur de deux pouces & huit lignes, ou tout au plus de trois pouces, eſt celle qu'il faut pour l'uſage d'un homme qui taille actuellement toutes

ſortes d'arbres ; c'eſt-à-dire, pour couper par-ci par-là quelques petites branches ; c'eſt de ces ſortes de *ſerpettes* qu'il convient qu'un Maître ait pour couper en ſe promenant ce qu'il remarque de branches mal placées. LA QUINTINIE.

SERPOLET, petite plante qui pouſſe pluſieurs tiges dures, ligneuſes, quarrées, rougeâtres, un peu velues, rempantes. Ses feuilles ſont preſque rondes, nerveuſes, un peu plus larges que celles du thim, d'un goût âcre & aromatique. Ses fleurs ſont petites, diſpoſées en maniere de têre, de couleur brune ou purpurine ; elles naiſſent aux ſommités des tiges. Chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, ſoûtenu par un calice fait en cornet. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede des ſemences preſque rondes, enfermées dans une capſule, qui a ſervi de calice à la fleur. Ses racines ſont ligneuſes, garnies de fibres. Cette plante eſt propre pour les vapeurs. Elle fortifie le cerveau & l'eſtomac, & elle emporte les obſtructions. Il y a d'autres eſpeces de *ſerpolet*. On trouve cette plante dans les jardins, dans les lieux montagneux, ſabloneux & incultes. Elle fleurit en Mai juſqu'a la fin de l'Eté.

SERRE, eſt un couvert dans lequel on ſerre pendant l'Hyver les orangers & les autres arbres qui craignent le froid. C'eſt une eſpece de ſalle de trois ou quatre toiſes de largeur, ſur certaine longueur, au rez de chauſſée d'un jardin, expoſée pour le mieux au Midi, bien percée pour en recevoir le Soleil, & cloſe de portes & de chaſſis doubles, dans laquelle on ſerre les arbriſſeaux, les orangers, les fleurs & les fruits, qui ne peuvent pas ſouffrir la rigueur de l'Hyver. Les grands jardins doivent avoir des *ſerres* dont les ouvertures doivent être expoſées au Midi.

Une *ſerre* eſt néceſſaire non-ſeulement pour préſerver des rigueurs de l'Hyver les orangers, citroniers, grenadiers, lauriers, myrthes, jaſmins, figuiers, & généralement tous les arbriſſeaux encaiſſés ou emporés qu'on y ſerre, mais encore pour faire germer en manequin ou autrement quantité de fruits, comme amandes, pêches, noix, glands, &c. & pour y élever ſur des couches, ou y conſerver en Hyver, quantité de plantes potageres qui produiſent par ce moyen toute l'année, comme pois, féves, laituës pommées, petites ſalades, chicorées, céleri, cardons, aſperges, artichaux, choux-fleurs, poirées, poireaux, racines, comme panais, carotes, beteraves, &c. & encore pour y élever délicatement des plantes étrangeres, &c.

Pour tous ces uſages la *ſerre* doit être comme on l'a dit bien expoſée au Midi, ou du moins au Levant ; elle doit être bien percée, avoir des portes bien juſtes & proportionnées aux arbres qu'on y doit ſerrer, de grandes fenêtres qui viendront à trois pieds de l'aire de la *ſerre*, qu'on ouvrira en Hyver chaque fois qu'il fera un beau Soleil, pour réjouir les arbres & les plantes, & diſſiper l'humidité de la *ſerre* ; & ces fenêtres ſeront garnies non-ſeulement de bons contre-vents, mais encore d'un chaſſis de verre en dehors, & par dedans d'un chaſſis de papier double, c'eſt-à-dire, d'un papier colé de chaque côté du chaſſis. On doit avoir ſoin de les bien calfeutrer, pour que l'air rempéré qui eſt reſté dans la *ſerre* depuis les beaux jours, & qui y entretient l'embonpoint des plantes, ne ſe diſſipe point. Toutes les murailles de la *ſerre* doivent être de maçonnerie bien faite, au moins de bauge, & avoir environ deux pieds & demi d'épaiſſeur, ſur-tout du côté du Nord, où il eſt bon qu'elles ſoient adoſſées à quelque bâtiment, montagne ſéche, ou de bois de haute futaie. Elle doit encore être ou voûtée, ou avoir un plancher épais, & bien couvert de paille ou de foin en Hyver. Le ſol de la *ſerre*

doit être un peu plus haut, ou au pis aller de fort peu plus bas que le terrein du dehors; & ce doit être ou un plancher, ou une aire de plâtre, ou de terre bien endurcie. La *ſerre* ne doit gueres paſſer quatre toiſes de profondeur, c'eſt-à-dire, de largeur en dedans & haute à proportion, pour que les rayons du Soleil (s'ils ne peuvent pas y donner par tout) puiſſent du moins en diſſiper toute l'humidité qui eſt auſſi contraire à la *ſerre* que le froid.

Pour l'en préſerver, ce n'eſt pas du feu qu'il y faut faire; car ſoit que le charbon allumé ſoit dans un poële caché, ou dans des terrines, s'il y en a peu il eſt inutile; & s'il eſt un peu grand il deſſéche l'écorce & les branches des arbres & plans, rétreſſit & bouche les canaux de la ſéve, qui eſt l'ame de la plante, & il les rend beaucoup plus ſenſibles aux froids qui ſurviennent. Comme la chaleur du charbon ne peut jamais être ni continuelle, ni égale, elle ne cauſe que du dérangement.

Le meilleur eſt que la *ſerre* ait, comme on l'a déja dit, une bonne expoſition, des portes bien épaiſſes & bien cloſes, des fenêtres bien fermées avec des contre-vents & de bons chaſſis doubles bien calfeutrés, & principalement de fort bonnes murailles.

Si l'endroit que l'on fait ſervir de *ſerre* n'a pas été bâti pour cet uſage; par exemple, ſi c'étoit quelque cellier, ſalle baſſe ou écurie, pour renforcer l'endroit & le rendre plus chaud, il faut y faire un contre-mur de maçonnerie d'un pied d'épaiſſeur: on peut même dans un beſoin faire ce contre mur de fumier grand & ſec qu'on entaſſera en le battant bien; & pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environnera de groſſes perches qu'on fichera en terre à quatre pieds les unes des autres.

L'Hyver on met quelques linges mouillés, ou des petits vaſes pleins d'eau, dans différens endroits de la *ſerre*, ſurtout auprès des portes & fenêtres, & ſur le bord des caiſſes & couches, pour ſçavoir ſi le froid, contre lequel on doit toujours être en garde, y pénétre; & en ce cas on y remédie par une chaleur douce, égale, & qui dure autant qu'on veut. Il n'y a qu'à mettre dans toute l'étendue de la *ſerre*, ou ſeulement aux endroits par où le froid aura pénétré, des lampes allumées qu'on aura ſoin d'entretenir, en obſervant toujours que la flamme ne touche point aux arbres. La douce chaleur que ces lampes y communiqueront eſt aiſée à concevoir par l'expérience que l'on a tous les jours de celle qu'une bougie cauſe dans un carroſſe bien fermé, & dans une chambre bien cloſe.

M. Bradeley, à la tête de ſon *Traité des Plantes Exotiques*, a donné des régles pour conſtruire & arranger les *ſerres*, telles qu'il les croit capables de contribuer à la conſervation des plantes étrangeres, matiere, dit-il, qui juſqu'à préſent a été mal entenduë ou fort négligée. Le Lecteur curieux qui aime une *ſerre* plus pour l'utilité que pour l'ornement y trouvera de quoi s'inſtruire à pluſieurs égards; car Bradeley paroît n'avoir écrit que ſuivant le climat ſous lequel il vit.

Serre, eſt auſſi l'endroit où l'on conſerve le fruit quand il eſt cueilli. Quand on a une *ſerre* bien conditionnée contre le grand froid & contre les humidités, il faut couvrir les planches d'un peu de mouſſe extrêmement ſeche, y placer les poires ſéparément l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau tems le peut permettre. La Quintinie.

Serre, c'eſt l'action de ſerrer, de preſſer le marc de raiſin ou d'autres fruits au preſſoir. On dit: j'ai eû plus d'une feuillette de vin de la premiere *ſerre*. Ce mot reſte confiné dans les Provinces, mais il eſt très-énergique. L'Auteur du *Spectacle de la Nature, Tome II. page*

363. l'a employé pluſieurs fois dans l'exemple qui ſuit. Pour faire du vin blanc, on commence par jetter les raiſins dans le preſſoir, ſans les fouler dans la cuve; après avoir donné très-promptement la premiere *ſerre*, on releve les raiſins qui ſe ſont écartés de la premiere maſſe (ce que notre Auteur appelle la retrouſſe) & on donne la ſeconde *ſerre*. Enſuite avec une grande pelle tranchante, on taille quarrément les extrémités de la maſſe des raiſins; on rejette par deſſus ce qui a été taillé des côtés, & on donne alors la troiſiéme *ſerre*, qu'on appelle pour cette raiſon la premiere taille.

SESELI, c'eſt un nom qu'on donne d'ordinaire à une eſpece de fenoüil, qu'on appelle *ſéſéli de Marſeille*, ou *fenoüil tortu*. Cette plante pouſſe une rige à la hauteur d'un pied & demi, rayée, pleine de moelle blanche, ſe diviſant près de ſa racine en pluſieurs rameaux tortus & fermes, aſſez groſſes, noüées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du fenoüil, un peu plus groſſes & plus courtes, plus dures, en plus petit nombre, d'une couleur approchante de celle de l'anet. Ses fleurs ſont petites, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche, ou quelquefois purpurine. Son fruit eſt fait de deux graines oblongues, arrondies ſur le dos, canelées, applaties, de l'autre côté de couleur griſe-blanchâtre, d'une odeur aromatique. La ſemence du *ſéſéli de Marſeille* eſt diſcuſſive, céphalique, & propre pour réſiſter au venin. Il y a quelques autres plantes auxquelles on a auſſi donné le nom de *ſéſéli*.

SEVE, liqueur enfermée dans les plantes & dans les arbres, qui leur ſert de nourriture, & qui monte de la racine juſqu'à l'extrémité des branches. Les plantes ont deux *ſéves* par année en Mars & en Août. Quelques-uns tiennent que c'eſt par la peſanteur de l'air que la *ſéve* monte dans les arbres; d'autres diſent qu'elle eſt élevée par la chaleur du Soleil. Il eſt défendu de couper les arbres dans leur *ſéve*.

SEVE, ſe dit auſſi d'une qualité, ou d'une certaine ſaveur conforme à la nature du ſep de vigne, que le ſep a communiqué à la grape, & la grape au vin, ce qui le rend agréable à boire: c'eſt une petite verdeur qui ſe tourne en force quand il eſt dans ſa boite. Les Gourmets font grand état du vin qui a de la *ſéve*. Il y a autant de différentes *ſéves* qu'il y a de différens vins.

SEVRER; ce mot s'emploie figurément par les Jardiniers. *Sévrer* un arbre greffé en approche, *ſévrer* une marcote, c'eſt ſéparer cet arbre ou cette marcote de l'arbre ou de la plante où ils tenoient, & dont ils ſont les enfans. LA QUINTINIE.

SGARZA ODORATA, nom d'une fleur. Elle éleve quelquefois ſa tige à la hauteur de plus de deux pieds. Au bout elle pouſſe quelques boutons longuets, qui renverſent des feuilles jaunes qui forment comme des lis. Du fond, il ſort comme des petits brins de la même couleur. Quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que ſon odeur, c'eſt aſſez pour la faire eſtimer. Elle ſe cultive de même que la ſcabieuſe, dont on a parlé ci-deſſus. MORIN.

SILIQUASTRE, plante qu'on appelle auſſi *piment*, ou *poivre d'Inde*. Voyez PIMENT.

SILIQUE; c'eſt le fruit des légumes & des plantes qui ont la fleur légumineuſe. On l'appelle autrement *gouſſe*. Voyez GOUSSE.

SILLON, longue rale, ouverture qu'on fait ſur la terre quand on la laboure avec la charruë. La figure que le Laboureur donne à ſon champ en le façonnant doit être réglée ſuivant ce qui eſt plus avantageux pour la terre, & pour les bêtes qui labourent.

On ne doit jamais faire de *ſillons* trop longs, parce que les bêtes ont trop à tu-

rer tout d'une traite. Les raies n'en ſont pas ſi étroites, & la terre n'en eſt pas ſi bien mêlée ni figurée agréablement; c'eſt pourquoi les Curieux veulent qu'on ſépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long tout au plus.

Quand on laboure ſur une colline, pour ſoulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut travailler en travers horizontalement à la collonine, & non pas de haut en bas.

On laboure à plat uniment & également les terres, qui, comme dans l'Iſle de France, ont beſoin de l'arroſement des pluies. Au contraire, on laboure en talus & en dos d'âne, à *ſillons* hauts & élevés les terres argilleuſes, les humides, & généralement toutes celles qui n'ont pas beſoin d'eau, ou qui ſont difficiles à ſe deſſécher. Ainſi dans la Brie, & dans la petite Beauſſe, on laboure par planches, & on laiſſe d'eſpace en eſpace un large *ſillon* & talus, pour recevoir les eaux & les porter dans des foſſés qui ſont pour cet effet aux deux côtés de leurs terres.

Au ſurplus, on fait les *ſillons* plus ou moins larges, plus ou moins élevés, & les raies plus ou moins ſerrées dans certains pays que dans d'autres. On les fait pourtant en général beaucoup plus élevés, moins larges & moins unis dans les terres humides & graſſes, que dans les terroirs ſecs; & cela pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénétrent difficilement dans ces terres, pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places pour y croupir.

Il y a des Laboureurs qui ne font leurs *ſillons* que de quatorze à quinze pouces de largeur, ſur treize ou quatorze de hauteur; & quand on fait de ces *ſillons* étroits, il eſt bon de labourer du Midi au Nord, pour qu'ils aient le Soleil des deux côtés, & que les grains y mûriſſent également, ſinon ceux du côté du Midi mûriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'eſt pas néceſſaire d'avoir cette attention quand les *ſillons* ſont plats, larges, ſpacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le Soleil de tous leurs côtés. Les terres fortes, qui boivent l'eau aſſez aiſément, peuvent être labourées en planches, larges de huit à dix pieds, dont le milieu ſera pourtant un peu plus élevé que les deux extrémités, afin de faciliter l'écoulement des eaux les plus abondantes, parce que les bleds, principalement le ſeigle, les craignent beaucoup; elles battent la terre & la font durcir, ſur-tout quand elles ſont ſuivies de ſéchereſſes; mais quand elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre.

Il y en a une eſpece d'une nature ſi ſéche que l'eau s'y imbibe auſſi-tôt qu'elle tombe. Il lui faut de l'eau preſque tous les huit jours en Eté, pour qu'elle faſſe de belles productions. Quand on laboure de ces ſortes de terres, on n'y fait ni *ſillons*, ni planches, même dans les pays où on n'a point coutume de labourer ſans en faire; mais on met ces terres à uni à tous les remuemens qu'on y fait, & même après que le grain y eſt ſemé, ce que les Laboureurs appellent labourer à uni. C'eſt relever avec l'oreille de la charruë toutes les raies de la terre d'un même côté; de maniere que lorſqu'on a achevé de labourer le champ, il ne paroît aucun *ſillon*, ni aucune *enrnë*, qui eſt un *ſillon* fort large, & compoſé de pluſieurs raies de terres élevés par la charruë; mais au contraire le champ paroît tout uni. On ſe ſert d'une charruë à tourne-oreille pour cette maniere de labourer, & on laboure ainſi principalement les terres ſéches & pierreuſes où on ne met ſouvent que de menus grains.

Il eſt aſſez d'uſage de donner le troiſiéme labour aux terres différemment des deux précédens, c'eſt-à-dire, en traverſant les premieres façons; & ce labour eſt le meilleur qu'on puiſſe donner,

parce qu'il ne laiſſe aucune ordure, & toute la terre eſt également remuée. Cependant il n'eſt bon que pour les pays ſecs, où l'eau s'imbibe promptement, & il ne vaut rien pour les terres qui ſont trop humides, ou qui retiennent longtems de l'eau, à moins que l'année ne ſoit extrêmement ſéche ; autrement les eaux qui ſurviendroient, & qui n'auroient aucun écoulement de deſſus cette terre ainſi traverſée, l'humecteroient ſi fort qu'on n'en pourroit rien faire dans la ſuite. *Voyez* au mot LABOUR, & le *Nouveau Traité de la Culture des Terres.*

SILLONNER, c'eſt faire des ſillons. C'eſt une adreſſe pour un Laboureur que de bien *ſillonner* une terre. Il faut y être un peu expérimenté, avoir les bras robuſtes, & ſçavoir bien garder les animaux qui tirent la charruë, ſans cela on ne *ſillonne* que de travers.

SIMPLE, eſt un nom général qu'on donne à toutes les herbes & plantes, parce qu'elles ont chacune leur vertu particuliere pour ſervir d'un reméde ſimple.

SISON, plante qui pouſſe une tige d'une groſſeur médiocre, ronde, pleine de moelle, haute de deux pieds. Ses feuilles ſont compoſées de pluſieurs feuilles tendres, oblongues, dentelées, quelquefois laciniées, rangées par paires ſur une côte. Ses fleurs ſont à cinq feuilles, petites, blanches, ſoutenuës par des ombelles. Il leur ſuccede des ſemences fort menuës, brunes, canelées, d'un goût un peu âcre & aromatique. Cette plante eſt apéritive, propre pour aider à la digeſtion & pour faire uriner.

SISYMBRIUM, plante aquatique qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, canelées, creuſes, quelquefois rougeâtres. Ses feuilles ſont oblongues, pointuës, laciniées profondément, quelquefois entieres, & ſeulement dentelées ſur les bords, rangées alternativement le long des tiges. Les fleurs occupent le haut des branches ; elles ſont compoſées chacune de quatre feuilles jaunes, diſpoſées en croix, ſoutenuës par des pédicules longs & grêles. Il ſuccede de petites ſiliques courtes, qui renferment des ſemences preſque rondes. Sa racine eſt oblongue, groſſe comme le petit doigt, blanche, âcre & piquante. Cette plante eſt propre pour le ſcorbut, pour la néfrétique & pour l'hydropiſie. Le creſſon d'eau eſt une eſpece de *ſiſymbrium.* Il y en a quelques autres eſpeces.

SMILAX, plante qui pouſſe pluſieurs tiges, longues, roides, ſarmenteuſes, tempantes, épineuſes, garnies de mains qui s'entortillent contre les plantes voiſines. Ses feuilles naiſſent ſeules de diſtance en diſtance, ſemblables à celles du ſceau de notre-Dame, mais beaucoup plus groſſes, roides, nerveuſes, épineuſes, tantôt amples & vertes, tantôt plus étroites, & parſemées de taches blanches. Ses fleurs ſont en grape, petites, odorantes, compoſées chacune de ſix feuilles, diſpoſées en étoiles. Il leur ſuccede des fruits ronds, moux, qui deviennent rouges en mûriſſant, & qui renferment chacun un, ou deux, ou trois ſemences rondes, liſſes, de couleur rouge-brune en dehors & blanche en dedans. Sa racine a des fibres menuës & blanches, qui ſerpentent ſous la terre au long & au large. Cette plante eſt ſudorifique, & propre pour les douleurs de jointures. Il y a quelques autres eſpeces de *ſmilax.*

SMILAX, ſe dit auſſi du grand & du petit liſſeron. Le premier eſt appellé *grand ſmilax liſſe*, & le ſecond *petit ſmilax liſſe.* Il ſe dit encore de quelque eſpece de haricot, qu'on nomme *ſmilax des jardins.*

SOC, inſtrument, groſſe piéce de fer pointuë, qui fait la principale partie de la charruë, qui ſert à ouvrir & à fendre la terre quand on laboure.

SOLDANELLE, plante maritime; c'eſt une eſpece de liſſeron qui pouſſe des tiges grêles, rougeâtres, ſe traînant à terre, revêtues de feuilles preſque rondes, plus larges que longues, ſemblables à celles de la petite chélidoine, un peu épaiſſes, remplies d'un ſuc laiteux, attachée à des queuës longues. Ses fleurs ſont des cloches a bords renverſés, de couleur purpurine. Il leur ſuccede des fruits preſque ronds, membraneux, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires ou blanches. Sa racine eſt longue ou grêle. Cette plante purge puiſſamment les ſéroſités par le bas. On s'en ſert pour l'hydropiſie & pour le ſcorbut.

SOLEIL, plante qui pouſſe une ſeule tige à la hauteur de dix ou douze pieds, & en quelques endroits de vingt-quatre. Ses feuilles ſont grandes, larges, pointuës, veluës, dentelées en leurs bords, attachées à de longues queuës. Le haut de la tige eſt occupé par une belle fleur, radiée, de figure orbiculaire, ample, de couleur jaune. Le diſque de cette fleur eſt un amas de pluſieurs fleurons, & la couronne eſt formée par quelques demi-fleurons. Ses ſemences ſont oblongues, noires, quelquefois blanches. La fleur de cette plante cuite avec de l'huile & du ſel eſt bonne à manger. On mange auſſi des queuës tendres des feuilles. Elle a été appellée ainſi à cauſe que ſa fleur repréſente un ſoleil, & qu'elle ſe tourne toujours, dit-on, de ſon côté. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *ſoleils*.

SOLIMENE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui eſt de petite ſtature. Ses couleurs ſont un beau pourpre & blanc. MORIN.

SORBIER, arbre grand & rameux couvert d'une écorce rude & pâle. Son bois eſt rougeâtre, fort ſolide & compacte. Ses feuilles ſont oblongues, étroites, dentelées en leurs bords, veluës, verdâtres par deſſus, blanchâtres par deſſous, rangées comme celles du frêne, ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont petites, blanches, jointes pluſieurs enſemble, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe. Son fruit, qu'on appelle *ſorbe* ou *corme*, eſt de la figure d'une petite poire, dur, charnu, ayant la chair jaunâtre, d'un goût fort acerbe lorſqu'il eſt verd, mou, aſſez doux, & bon à manger quand il eſt mûr. Les *ſorbes*, ſur-tout avant leur maturité, ſont aſtringentes, propre pour arrêter le vomiſſement & le cours de ventre.

SOUCHE, ſépée, tronc d'arbre qui eſt à fleur de terre & qui tient aux racines. Quand on a abbatu la haute futaie les *ſouches* repouſſent.

SOUCHE, ſe dit auſſi quelquefois du tronc de l'arbre, & de ce qui eſt depuis la racine juſqu'aux branches. On dit: on a compté les arbres de cette forêt, il y a tant de groſſes & tant de petites *ſouches*. On dit auſſi de la vigne des vieilles *ſouches*; c'eſt ce qui pouſſe le pampre.

SOUCI, plante qui porte une fleur du même nom. Elle pouſſe des tiges menuës, rondes, un peu anguleuſes, diviſées en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont oblongues, graſſes, veluës, blanchârres, attachées ſans queuës à leur tige. Ses fleurs ſont radiées, grandes, belles, rondes, jaunes, odorantes. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des capſules courtes, qui contiennent chacune une ſemence un peu longue. Sa racine eſt blanche & fibreuſe. Les fleurs du *ſouci* ſont cordiales, ſudorifiques, propres contre le venin, & pour faire ſortir la petite vérole. Il y a quelques autres eſpeces de *ſouci*. Cette plante ſe trouve par-tout & particulierement dans les jardins. Elle fleurit en Mai & dure tout l'Eté. Elle ne doit point être remuée de ſa place, parce que toutes les branches qu'elle jette prennent racine; & étant détachées de la vieille plante en font

ſont une nouvelle. Elle vient dans un tems où il n'y a preſque plus de fleurs. Elle jette quantité de tiges chargées de fleurs. Quand on a pris la fleur, il faut couper tout le reſte à trois doigts de terre ou environ. Elle ſe replante au Printems, auſſi-tôt qu'elle eſt paſſée, ou au mois de Mars.

Il y a auſſi le *ſouci bleu*. BRADELEY parle du *ſouci d'Afrique* qui porte de grandes fleurs jaunes doubles, & fleurit à plus de deux pieds de terre en Mai, Juin, Juiller, Août & Septembre.

SOUCI DE MARAIS, eſpece de tuſſilage. Il a les feuilles ſemblables à celles du tremble, quoique plus grandes, & approchantes de celles de la tuſſilage, à la réſerve qu'elles ne ſont pas ſi anguleuſes, ni ſi blanches au revers. Sa tige eſt haute d'un pied ou environ, produiſant quantité de branches qui ont à la cime de grandes fleurs dorées, faites comme des roſes. Sa racine eſt blanche & un peu amere. Cette plante vient dans les valons auprès des eaux courantes. Elle fleurit au Printems dans le mois d'Avril.

SOUDE, plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle eſt cultivée, s'étendant en large, fort rouge, diviſée en des rameaux droits, aſſez gros. Ses feuilles ſont longues, étroites, épaiſſes, charnuës, finiſſant en pointes. Ses fleurs ſont à pluſieurs feuilles, de couleur jaune. Elles ſont ſuivies de fruits preſque ronds, membraneux, remplis d'une ſemence ſemblable à la figure d'un petit ſerpent roulé en ſpirale. La *ſoude* croît proche de la mer, & elle a un goût ſalé. On en tire beaucoup de ſel fixe, qu'on a appellé *ſel alkali*, du nom de la plante. Ce nom a été donné enſuite aux ſels fixes des autres plantes, à cauſe du rapport qu'ils ont entre eux. Il y a encore quelques autres eſpeces de *ſoude*. Voyez KALI.

SOUPEAU, terme d'Agriculture; c'eſt un morceau de bois qui ſert à tenir le ſoc de la charruë avec l'oreille, & qui eſt tout au deſſus. On dit: ce morceau de bois ſera fort propre pour faire un *ſoupeau*.

SPERONELLE, plante que les Allemans appellent *ritter Sporn*, c'eſt-à-dire, éperon de Chevalier, & eſt encore nommée *conſoude Royale*. La fleur en eſt double. Il y en a de blanche, de turquoiſe, d'incarnate, & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feuilles longues, étroites, têtuës & jointes enſemble. Pour en avoir de la race, il en faut ſemer la graine. Elle veut un grand air, une terre à potager, & quand le beſoin le demande, elle veut être abondamment arroſée.

SPHONDYLIUM. *Voyez* BERCE.

SPIRÆA FRUTEX: cette plante, dit BRADELEY, fleurit au mois d'Août, & produit des épis de fleurs de couleur d'œillet. L'arbriſſeau monte rarement de plus de trois pieds. Ses fleurs ſont belles; & c'eſt une plante qui ne doit pas manquer dans un jardin. On la multiplie par les rejettons qu'on ſépare au mois de Mars, & qu'on plante dans une terre légére.

STAPHISAIGRE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, & qui a ſes feuilles grandes, larges, découpées profondément en pluſieurs parties, & attachées à de longues queuës. Ses fleurs ſont à pluſieurs feuilles inégales, de couleur bleuë. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits compoſés chacun de pluſieurs graines verdâtres, qui renferment des ſemences groſſes comme des petits pois, triangulaires, noirâtres, d'un goût âcre & brûlant. Cette plante croît au Languedoc, en Provence & autres pays chauds, dans les lieux ombrageux. Sa ſemence étant appliquée eſt fort propre pour faire mourir les ponx. Elle eſt auſſi employée dans les machicatoires pour faire cracher. On nomme autrement

cette plante *herbe aux poux*, à cause de ses qualités.

STATICE, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, droites, sans nœuds, soûtenant chacune en son sommet un bouquet presque sphérique, qui est un amas de plusieurs petites fleurs à cinq feuilles, blanches, tirant sur le purpurin, disposées en œillet, & soûtenuës par un calice particulier, coupé en entonnoir. Sa semence est pointuë par les deux bouts, enfermée dans une capsule qui a servi de calice à une des petites fleurs. Sa racine est longue, ligneuse & ronde, de laquelle sortent proche de la terre un grand nombre de feuilles semblables à celles du chiendent, de couleur verd de mer. Cette plante est fort délicate, propre pour arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. Il y en a plusieurs autres especes. Cette plante croît sur les montagnes & dans les lieux humides, le long des rivieres & sur le bord de la mer.

STECAS, arbrisseau qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ligneuses, accompagnées de feuilles longues, étroites, blanchâtres, semblables a celles de la lavande, mais plus petites, & d'une odeur plus agréable. Au plus haut des tiges naissent des épis ou têtes écailleuses & oblongues, sur la longueur desquelles sont disposées par rang de petites fleurs en gueule, purpurines ou bleuës, & ces têtes sont surmontées chacune par un bouquet de feuilles en aigrette. Sa racine est ligneuse. On appelle d'ordinaire cette plante *stécas Arabique*, parce qu'on en portoit beaucoup d'Arabie. Les épis du *stécas*, garnis de fleurs, sont en usage en Médecine. On s'en sert dans le vertige, dans la paralysie & dans l'apoplexie. Il y a plusieurs autres especes de *stécas*. Ce nom lui est donné de celui des Isles Stécades, situées sur la côte de Provence auprès de Marseille, & appellées présentement les Isles d'Hyeres. Il y a aussi le *stécas Cytrin*, qui est une autre sorte de plante, appellée aussi *immortelle* ou *élichrysum*. Voyez IMMORTELLE.

STERILE, qui ne rapporte point de fruit, qui ne produit rien, qui est infructueux. Il se dit au propre des animaux qui n'ont pas la vertu d'engendrer.

STRAMONIUM, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, & qui a les feuilles amples, sinueuses, d'une odeur forte, attachées le long de la tige à des queuës longues. Ses fleurs sont de grandes campanes blanches, semblables en quelque maniere à un verre à boire. Elles sont suivies de fruits presque ronds, gros comme une noix couverte de la premiere écorce, garnis de piquans, & divisés en quatre loges qui renferment des semences noirâtres & applaties. Cette plante est un dormitif extrêmement dangéreux & mortel. Il y a quelques autres especes de *stramonium*.

STYLE, en terme de Botanique, se dit de la partie qui s'éleve du milieu de la fleur, & qui par sa partie inférieure porte sur elle le fruit ou la semence. Nos Botanistes disent *pistilium*, pistil, & non pas *style*.

SUC, substance liquide qui fait une partie de la composition des plantes, & qui se communique à toutes les autres parties, pour servir à leur nourriture & à leur accroissement. Le *suc* est aux plantes ce que le sang est aux animaux.

SUCRE VERD, est une poire que l'on prendroit pour l'épine d'Hyver, tant elle lui ressemble dans sa figure. Elle mûrit vers la fin d'Octobre. Elle a la chair fort beurrée, l'eau sucrée, le goût agréable, n'ayant gueres d'autres défauts que d'être un peu pierreuse dans le cœur, & est très-bonne pour la manger cruë. LA QUINTINIE.

Digitized by Google

SUMACH, arbriſſeau qui croît à la hauteur d'un homme, & qui produit pluſieurs branches garnies de feuilles, compoſées chacune de cinq ou ſix paires de feuilles oblongues, pointuës, veluës, dentelées, attachées à une côte grêle. Ses fleurs ſont ramaſſées en grapes, de couleur rouge. Chaque fleur eſt à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccede une capſule plate, preſque ovale, membraneuſe, qui renferme une ſemence de même forme, rougeâtre. Les feuilles & les fruits du *ſumach* ſont aſtringens, propres pour la dyſenterie & pour les pertes de ſang. Cet arbriſſeau croît dans les lieux pierreux.

SUPERBE DE FRANCE, terme de Fleuriſte, c'eſt un œillet violet & blanc. Sa fleur n'eſt pas bien large, mais ſon panache eſt régulier. Sa plante eſt ſujette à prendre le blanc. Il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons. Morin.

SUPERBE VERDIER, nom d'un œillet dont la fleur eſt fort groſſe. C'eſt un violet, ſur un fin blanc à panaches détachées. Ses marcotes ſont fortes. Il ne caſſe point en lui laiſſant cinq boutons. Morin.

SUREAU, arbriſſeau qui croît ſouvent à la hauteur d'un arbre, & dont les branches ſont longues, droites, remplies de moëlle blanche, couvertes par dehors d'une écorce cendrée, ſous laquelle il s'en trouve une verte, qu'on appelle *écorce moyenne*. Ses feuilles ſont oblongues, aiguës, dentelées en leurs bords, d'un verd-obſcur, d'une odeur forte, attachées pluſieurs enſemble le long d'une côte. Ses fleurs ſont des petits baſſins ou roſettes à cinq quartiers, blanches, odorantes, diſpoſées en parafol. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des baies rondes, vertes au commencement, enſuite noires, remplies d'un ſuc rouge foncé, & contenant quelques ſemences un peu plus longues. La décoction des feuilles & de l'écorce moyenne du *ſureau* vuide les ſéroſités & ſoulage les hydropiques. On fait de cette même écorce un onguent excellent pour la brûlure. L'extrait des baies eſt fort bon dans la paſſion hiſtérique, & dans le cours de ventre. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *ſureau*.

Les enfans font des canonieres avec des branches de *ſureau*. On en fait auſſi des échalas, mais ils ne durent gueres. Pour les avoir plus beaux, on ôte des *ſureaux* toutes les branches menuës & chiffonnes ſuperfluës, & pour qu'ils ſe garniſſent du pied, après l'avoir planté de boutures fichées en terre ombragée, à deux pieds & demi l'un de l'autre, & on ne laiſſe aux jets montans que deux à trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

SURGEON, petit ſion que pouſſe un arbre, principalement par le pied.

SYCOMORE, c'eſt un grand arbre ſemblable au figuier, qui a des feuilles ſemblables au mûrier, mais qui jette force lait. Son nom lui vient de ce qu'il participe du mûrier & de la figue. Il porte du fruit trois ou quatre fois l'an, qu'il produit de ſon tronc, & qui n'eſt pas attaché aux branches, qui eſt ſemblable aux figues ſauvages, mais qui eſt plus doux, & qui n'a dedans aucun grain.

Le *ſycomore* eſt un arbre plus beau que bon. Il croît en peu de tems, vient fort vîte, fait un beau couvert, mais il eſt fort ſujet aux inſectes. Il ne dure gueres, & ſon bois n'eſt bon à rien. Il eſt aſſez puiſſant en racines. Il aime les terres légéres; il donne beaucoup de graine, qui germe facilement. Autrefois on s'en ſervoit beaucoup en allées & avenuës.

Bradeley conſeille d'en planter des bois ou des boſquets, pour garantir les jardins qui ſe trouvent dans le voiſinage de la mer.

SYNOPLE, anémone toute car-

née, différente toutefois de la *carnea groſſa*.

SYRINGA; cet arbriſſeau a ſon agrément dans un jardin, & peut ſe mettre dans des plate-bandes de parterre où il forme une maniere de buiſſon. On le met auſſi dans des touffus de boſquets & le long des murs qu'on veut cacher. Le *ſyringa* veut une bonne terre. Il ſe plaît dans les lieux humides & ombragés.

Pour obliger le *ſyringa* à produire beaucoup de fleurs, & à pouſſer beaucoup en bois, il faut lui donner de fréquens labours. On le perpétue de plan enraciné en Mars. On taille cet arbriſſeau au ciſeau, pour lui faire prendre une belle figure. Il faut auſſi avoir ſoin d'ôter tout le bois mort au Printems.

Un Curieux Botaniſte Anglois, dit M. BRADELEY, a remarqué que les feuilles du *ſyringa* ont le goût des concombres verds, & que ſes fleurs ont l'odeur de la fleur d'orange. Cet arbriſſeau eſt également propre pour être planté dans les quarrés des boſquets, & pour former des plantes en pommes. On le met ſouvent même en Angleterre dans des pots pendant l'Hyver, pour orner les cheminées pendant l'Eté. Il produit des grapes de belles fleurs blanches au mois de Mai, & reſte ſix ſemaines en fleurs. Le *ſyringa* croît preſque par-tout, & quand il eſt planté à l'ombre, il pouſſe avec beaucoup de vigueur; mais s'il eſt fort expoſé au Soleil, il produira une plus grande quantité de fleurs.

TAB.

TAB.

TABAC, plante ſi uſuelle que preſque tout le monde la connoît, & en prend ou par le nez, ſoit en feuilles, ſoit rapé, ſoit en poudre ou en fumée, ou en machicatoire. Il y a trois ſortes de *tabac*; le mâle, la femelle ou le moyen, & le petit: mais il n'y a d'autre différence que celle du volume & de la force de la plante.

Elle croît non-ſeulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle a ſa tige fort droite, groſſe, veluë & viſqueuſe. Les feuilles larges & longues, vertes, tirant ſur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu veluës, douces, viſqueuſes & chargées de filamens, qui ſont les côtes du *tabac*. Les feuilles ſont beaucoup plus grandes, & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut; & plus elles montent, plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante eſt tout en feuilles, & aſſez baſſe avant de monter en tige; mais en s'élevant elle jette beaucoup de feuilles, & des nœuds qu'elle forme de demi-pied en demi-pied ſortent des branches, dont il y en a qui viennent auſſi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, & juſqu'à quatre ou cinq coudées, lorſqu'elle eſt ſemée en terre graſſe & chaude, & qu'on la cultive avec ſoin. Au haut de ſes branches naît la fleur qui eſt preſque ſemblable à celle de la nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, qui ſort d'une coſſe ou capſule, ſemblable à un petit gibelet: ſi-tôt que ſa fleur eſt paſſée, cette capſule s'arrondit & s'emplit de graines fort menuës, noires quand elles ſont mûres, & vertes quand elles ne le ſont pas.

Dans les climats chauds le *tabac* porte feuilles, fleurs & graines en même

Digitized by Google

tems, pendant neuf ou dix mois de l'année. Il jette fort par le pied, & ſe renouvelle par quantité de rejettons & de boutures. Ses racines ne ſont pourtant qu'un petit amas de filets fort déliés, mêlés de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante. Ses feuilles & ſes racines rendent un jus gluant & réſineux tirant ſur le jaune, dont l'odeur eſt approchante de la réſine & non déſagréable, & la ſaveur aiguë & âcre, ce qui prouve que le *tabac* eſt ſec & chaud.

Il demande une terre graſſe & humide, bien expoſée au Midi, bien labourée, & amendée par beaucoup de fumier bien conſommé. Le *tabac* vient infiniment mieux dans une terre un peu ſpacieuſe, ſur-tout quand il y a un mur qui lui renvoie la chaleur du Midi, & qui le garantit des vents, dont celui de biſe eſt le plus à craindre pour une plante qui a ſi peu de racines pour ſa hauteur. On doit l'arroſer quand le tems ſe porte au ſec; & comme elle craint fort le froid, il faut la garantir l'Hyver par des nates, des paillaſſons ou autrement; du moins ce ſont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieuſement cette plante exotique, mais on n'y fait pas ces façons en plein champ, & l'expérience nous apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le tems de le ſemer dans ce pays eſt au commencement d'Avril. Les Indiens & les Eſpagnols le ſement en Automne, ou en Août au plutôt. Pour cela on fait un trou en terre avec le doigt; on y jette dix ou douze grains de *tabac*, & on recouvre le trou: ils ſont ſi menus que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre: s'il fait ſec, arroſez-le légérement au bout de quinze jours. On peut le ſemer a la main en mêlant de la graine avec de la terre & un peu de cendres. Il eſt long tems à lever; & auſſi-tôt qu'il le ſera, il faut le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle ſoit toujours verte & belle.

Quand elle ſera bien levée & forte, comme il y aura autant de tiges que de grains reſſuſcités, & que leurs racines ſont mêlées les unes parmi les autres, ce qui feroit qu'elles s'étoufferoient dans la ſuite ſi on ne les ſéparoit, il faut avec un grand couteau faire un cerne en terre, alentour de cette touffe de plantes, l'enlever en mote, & la jetter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en ſéparant, les petites tiges reſtent ſeules au-deſſus de l'eau: vous les prendrez doucement l'une après l'autre ſans rien rompre, vous les enveloperez ſéparément dans de la terre mere que vous prendrez de la mote & du trou où elles ſont nées, & vous les tranſplanterez à trois pieds du mur & à quatre pieds l'une de l'autre. Si la terre où vous les mettrez n'étoit pas ſi bonne que l'autre, il faudra la rendre ſemblable par les amendemens, & ſecourir les tiges tranſplantées par de fréquens arroſemens juſqu'à ce qu'il ſoit tems de les cueillir, après qu'elles auront fleuri & grainé.

On ne cultive gueres le *tabac* que pour avoir ſes feuilles; on choiſit les belles & les médiocres; on les enfile enſemble, & on les pend à l'ombre à quelque plancher pour les faire ſécher & les garder. Il ne faut jamais les faire ſécher au Soleil, au vent, ni au feu. On en conſerve proprement la graine, juſqu'au mois d'Avril ſuivant qu'il faudra la ſemer: car le *tabac* n'eſt point une plante vivace. Elle meurt tous les ans après qu'elle a donné ſa production & ſa graine.

Dans les Indes on prépare un quarré de terre bien expoſé au Soleil, & on y plante la ſemence du *tabac*. On arroſe tous les jours ce quarré; on le couvre pendant l'ardeur du Soleil, ſoit de feuilles, paillaſſons ou branchages, & on le

découvre pendant la nuit, afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de Soleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée hors de terre, elle forme une petite tige comme la laituë; on la tranſplante de même que cette plante potagere, & l'on met les plantes du *tabac* à trois pieds l'une de l'autre. On n'y doit point ſouffrir de plantes étrangeres. Lorſque les feuilles ſont devenuës grandes, & qu'elles ſe caſſent quand on y touche, c'eſt une marque que le *tabac* eſt mûr. Alors il faut le couper, & le laiſſer deux ou trois heures au Soleil, puis amaſſer toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'a cinq étages, les unes ſur les autres dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le *tabac* ne ſoit moüillé, mais ouvertes de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer; & de crainte que le *tabac* ne s'échauffe & ne pourriſſe.

Avant le lever du Soleil, on dépend ces perches, afin de tenir les feuilles du *tabac* ſouples, qu'elles ne caſſent pas & ne deviennent point en poudre. & on en tire toutes les jambes. Quand il eſt ſec on met toutes les feuilles enſemble en paquet; & avant que de les corder, on les laiſſe tremper dans de l'eau de la mer, & on les tord après qu'elles y ont trempé. Au reſte il eſt défendu en France d'y en cultiver.

TAILLE DES ARBRES. La *taille* eſt le chef-d'œuvre du Jardinage, mais c'eſt un art fort difficile, où il faut agir plus de l'eſprit que de la main: enſorte que c'eſt le jugement & l'expérience, plutôt que les préceptes, qui y ſont les maîtres.

La *taille des arbres* eſt un retranchement que l'on fait à propos des branches qui leur nuiſent, tant pour leur beauté, que pour leur fécondité. Elle a d'autres conſidérations qui ſont de conſerver celles dont on peut faire un bon uſage, & de racourcir avec prudence les branches qui ſe trouvent trop longues, & de laiſſer entieres celles qui n'ont pas trop de longueur, & tout cela en vuë de faire durer un arbre, de le rendre beau, de le diſpoſer en même tems à donner bientôt de beaux & bons fruits.

Le tems de *tailler* les arbres en général n'eſt pas ordinairement fixe; mais on peut dire en particulier que la *taille des arbres à pépin*, qui ſont les poiriers & pommiers, ſe peut faire dès le mois de Novembre, juſqu'au mois de Mars, lorſqu'on a beaucoup d'arbres; ou bien on ne commencera cette *taille*, ſi on veut, qu'à la fin de Février. Pour la *taille* des fruits à noyau, qui ſont les pêchers & les abricotiers, elle ne ſe doit faire qu'au mois de Mars, lorſque les boutons de ces arbres commencent à groſſir.

On étoit autrefois ſi ſcrupuleux pour le tems précis de la *taille* des arbres, qu'on n'oſoit abſolument y travailler que dans le décours des Lunes de Février & de Mars, ce qui eſt un abus non-ſeulement pour la *taille*, mais pour tout ce qui regarde génétalement le Jardinage. Ainſi on peut *tailler* un arbre dans le tems qu'on vient de dire; & quand il fait beau, il y fait toujours bon. Tout ce qu'il y a à remarquer eſt qu'il faut *tailler* les arbres les plus foibles les premiers, c'eſt-à-dire, avant l'Hyver.

On *taille* un arbre pour en faire un buiſſon, ou un eſpalier, qui ſoit beau, & pour cela un buiſſon doit être bas de tige, avoir la tête ouverte comme il faut, & non trop évaſée; elle doit être ronde dans la circonférence, & également garnie de bonnes branches ſur les côtes; & à l'égard d'un eſpalier, il doit garnir l'endroit du mur où il eſt planté, de maniere qu'il n'y ait pas de vuide, & l'étendre comme un éventail ouvert.

Digitized by Google

Pour *tailler*, il faut avoir une ſerpette qui coupe bien, & une ſcie pour retrancher les branches qu'on ne peut emporter avec la ſerpette. Après ces idées qu'on a données de la *taille* des arbres, par rapport à l'utilité que cette opération apporte, nous allons paſſer à la pratique, & nous commencerons par la *taille* d'un arbre dans la premiere année qu'il a été planté.

TAILLE DES FRUITS A PEPIN. Un jeune poirier planté depuis le mois de Novembre, au mois de Mars juſqu'en Octobre, a pouſſé quelques branches, ou n'a rien jetté tout-à-fait. Dans ce cas, s'il eſt mort, il faut l'arracher & en mettre un autre en ſa place. Il peut néanmoins ne rien jetter, & ne pas être mort; c'eſt ce qu'on connoît, avec la ſerpette, s'il y a un peu de verd quand on leve un peu de l'écorce de l'arbre; pour-lors on peut attendre l'année pour voir comme il fera, car ce ne ſera qu'une eſpece de létargie à l'égard de la ſéve qui peut agir davantage l'année ſuivante.

Mais ſi cet arbre ne pouſſe qu'une branche avec une ou deux petites, on les retranche toutes pour obliger l'arbre l'année ſuivante de pouſſer davantage de belles branches, & de ſe bien former par ce moyen: mais s'il en a pouſſé plus d'une belle, & qu'il y en ait deux bien placées, on les taille au troiſiéme œil. On entend par bien placées, des branches qui, ſur un buiſſon ou un eſpalier, naiſſent des deux côtés, de maniere qu'elles peuvent bien former l'arbre.

Si au contraire ces deux bonnes branches ſont toutes d'un côté, ou qu'elles naiſſent trop bas, il faut les retrancher, afin qu'il en vienne de nouvelles qui ſoient mieux ſituées. Il arrive quelquefois qu'un jeune arbre planté a donné trois ou quatre belles branches bien placées. Si c'eſt à l'extrémité de la tige, & qu'elles puiſſent bien former un arbre, il faudra les tailler. Si elles naiſſent au deſſus de la tige, il faudra la ravaller juſques ſur ces branches qu'on taillera comme on a déja dit: mais ſi parmi ces branches, il en naît quelques-unes de mal placées, on laiſſera celles qui ſont les mieux ſituées, & on retranchera les autres.

On voit ſouvent auſſi qu'un tel arbre jette pluſieurs bonnes branches, & quelques petites, parmi leſquelles ſont des branches à fruit. En ce cas on laiſſe des plus groſſes blanches celles qui ſont en meilleure place & on les taille; & à l'égard des petites, on en rompt l'extrémité, afin qu'elles ſe nourriſſent mieux. S'il y en a trop, on retranche les plus foibles, & on conſerve les mieux nourries. Sur ces idées on peut déja ſe régler ſur le plus ou moins de bonnes ou mauvaiſes branches qu'un arbre peut pouſſer la premiere année qu'il a été taillé, & s'établit une regle pour les *tailler* comme il faut.

La ſeconde année qu'un jeune arbre a été planté, il pouſſe de nouvelles branches, ſur celles qu'on a laiſſées de la *taille* précédente. Il faut d'abord conſidérer ſi ces nouvelles branches ſont bien placées pour donner une belle figure à l'arbre; en ce cas on les *taille* au troiſiéme ou au quatriéme œil. Si elles ſont mal placées, on les retranche à l'épaiſſeur d'un écu, afin que de l'œil qui reſte au bas, il en ſorte une branche à fruit.

Il eſt inutile ici de s'étendre davantage ſur toutes les branches que pourroit pouſſer un arbre quand il eſt planté, afin de les tailler dans les regles. Il faut avoir pour maxime que toutes les branches mal ſituées ſur un arbre doivent être retranchées, & qu'on doit conſerver celles qui peuvent contribuer à la beauté & à la fécondité de l'arbre.

Il faut garder ſur un arbre toutes les branches à fruit, retrancher toutes les branches de faux bois, ainſi que les

Digitized by Google

branches chiffonnes. Il ne faut pas avoir plus d'égard pour les branches gourmandes, parce qu'elles conſomment la meilleure partie de la ſubſtance de l'arbre, ce qui fait tort aux autres branches qu'on laiſſe. *Voyez* au mot BRANCHE, ce que c'eſt que chacune de ces branches en particulier.

Toutes ces branches de faux bois, dont on ne peut rien faire ſur un arbre, doivent être coupées, comme on a dit, à l'épaiſſeur d'un écu. Il faut ôter pareillement les branches un peu fortes, qui ſont ſorties d'un endroit où ont été les queuës des poires. On *taille* auſſi-bien une branche foible & longue, en rompant ſimplement l'extrémité, qu'en la taillant avec la ſerpette; on prétend même que cela réuſſit mieux. Il faut retrancher juſqu'au vif tous les argots ſecs & morts qu'on trouve ſur un arbre qu'on *taille*. Il n'y a qu'à de certains pêchers ſujets à la gomme, où il eſt dangéreux de le faire.

Si néanmoins il croiſſoit ſur un arbre des branches de faux bois, qui fuſſent très-belles & dans un endroit où elles fuſſent bien ſituées, & qu'on n'eût que ce ſecours pour former l'arbre, il faudroit s'en ſervir & les *tailler*, ſelon leur plus ou moins de vigueur, & ſelon les rigueurs de la *taille*.

Si dans un vieux arbre un peu élevé, la nature paroît en quelque façon l'avoir abandonné par le haut, & qu'il y ſoit crû dans le bas de bonnes branches, ſur leſquelles on puiſſe établir une bonne *taille*, on ravalle l'arbre ſur ces branches qu'on *taille* à l'ordinaire.

On ne doit point laiſſer ſur un arbre de ces branches menuës, qui naiſſent d'autres branches de pareille nature. Il ne faut jamais commencer à *tailler* un arbre, que d'abord on n'ait examiné l'effet de la *taille* précédente, afin d'en corriger les défauts s'il y en a. Les bonnes regles de la *taille* d'un arbre vigoureux, ſoit jeune ou vieux, veulent que l'on cherche le fruit ſur les branches foibles; au lieu que dans un arbre qui ne pouſſe que médiocrement, il faut pour cela conſidérer ſes plus fortes; & ſi d'un arbre qui jette bien on voit pluſieurs branches ſortir d'un même œil, on conſerve la plus belle qu'on *taille* à l'ordinaire & on retranche toutes les autres.

On taillera à l'épaiſſeur d'un écu l'année ſuivante toutes les branches qu'on aura pû paliſſer la précédente, ſans gâter la figure d'un arbre en eſpalier, & quoiqu'il ſoit déſagréable de voir dans un eſpalier, ou ſur un buiſſon, une branche qui croiſe, & qui traverſe le milieu de l'arbre, on la conſervera cependant ſi elle continuë à garnir un des côtés. On ne doit point ſe former ce même ſcrupule pour les branches à fruit qui croiſent, elles ne peuvent preſque venir autrement.

Les poiriers foibles doivent toujours être taillés de bonne heure autant qu'il eſt poſſible, & on ne doit jamais commencer à *tailler* un eſpalier qu'il ne ſoit dépaliſſé. On coupe en moignon, c'eſt-à-dire, entierement les groſſes branches qui ſont venuës à l'extrémité d'une autre qui eſt groſſe & aſſez longue. On coupe auſſi pareillement ſur une branche bien vigoureuſe une des deux branches vigoureuſes qui y ſeront cruës, & c'eſt toujours la plus haute.

Un arbre vigoureux ne ſçauroit avoir trop de branches, pourvu qu'elles ſoient bien conduites, au lieu qu'il faut les ménager ſur un arbre foible. Une branche à bois qui vient au-dedans d'un buiſſon qu'on peut reſſerrer, doit toujours être conſidérée comme bonne branche, de même comme lorſqu'elle naît à côté.

Quand un vieil arbre, ſoit buiſſon ou eſpalier, eſt fort & vigoureux d'un côté, & de l'autre foible & mal garni, il faut pour-lors couper à raſe la tige des fortes branches qui ſont du côté vigoureux, pour

pour obliger la ſéve à ſe jetter de l'autre côté qui eſt foible.

TAILLE DES FRUITS A NOYAU. Cette *taille* ne ſe fait ordinairement qu'au mois de Mars ſur les pêchers & les abricotiers, & le plus tard qu'on peut, afin de diſtinguer les véritables boutons d'avec les faux qui coulent ordinairement.

On commence d'abord comme aux poiriers par les dépaliſſer, puis à éplucher ſoigneuſement le bois ſec & languiſſant. Les branches qu'on doit conſidérer ſur un pêcher ſont certaines groſſes branches, d'où il y ſort des branches à bois qui ſont longues & toujours garnies de fleurs : mais ce ne ſont pas les plus ſûres, & de ces branches qu'on *taille*, il en naît de véritables branches à fruit.

Il faut *tailler* les branches d'un pêcher plus ou moins longues, ſelon que leurs forces le permettent. Il eſt bon de ſçavoir que le pêcher ne donne du fruit que dans les branches de l'année précédente, & jamais dans les vieilles. On ne doit guére eſpérer que ſur un pêcher qui a une groſſe branche un peu vieille, qu'on aura ravallée, & qui en pouſſe de nouvelles dans toute ſon étenduë ou à ſon extrémité ; cela arrive cependant aſſez rarement.

Il y a des branches de faux bois ſur les pêchers, qu'il faut traiter à peu près comme celles des poiriers, quand elles ne ſont qu'en petite quantité ſur un arbre : mais ſi elles y ſont nombreuſes, il faut les regarder comme propres à renouveller cet arbre : & ainſi on laiſſe une longueur extraordinaire à quelques-unes en intention de l'ôter quand la furie ſera paſſée.

S'il croît des branches gourmandes ſur un pêcher, & qu'elles n'y puiſſent apporter aucune utilité, on les retranche toutes principalement lorſqu'elles viennent dans le haut; mais ſi un pêcher menace ruine, c'eſt-à-dire, qu'il ſe dégarniſſe beaucoup dans le bas, & qu'il naiſſe en cet endroit quelques gourmands, on s'en ſervira pour renouveller l'arbre. On les conſerve encore lorſqu'il s'agit de remplir un vuide ; & pour cela on les *taille* au troiſiéme ou au quatriéme œil & on laiſſe au cinquiéme une petite branche entiere pour amaſſer la ſéve ; & ce gourmand par cette opération donne dans toute ſa longueur des branches à fruit qui ſont merveille. Il faut toujours tenir les pêchers plus courts que trop longs, parce qu'il n'y a point d'arbre plus ſujet à ſe dégarnir que celui-là.

Quant aux abricotiers, ils ſe taillent de même que les pêchers. Il eſt vrai qu'ils ne ſe dégarniſſent point tant, & qu'on peut les renouveller plus aiſément en ravallant quelques groſſes branches. Ils ſont ſujets à la gomme comme les pêchers ; on peut en mettre à toutes expoſitions.

Pour bien *tailler* les pruniers, il faut premierement avoir égard à leur plus ou moins de force, pour y laiſſer plus ou moins de bois ; arrêter tous les gros jets d'une maniere raiſonnable, c'eſt-à-dire, ni trop longs, ni trop courts, laiſſant les branches médiocres preſqu'entieres, pour les obliger à donner plutôt du fruit étant long-tems à rapporter dans les terres fortes, où ils jettent beaucoup de bois, & il faut les charger de beaucoup de bois dans ces terres.

Pour les pruniers de haute tige, il faut les laiſſer pouſſer à leur volonté, & ſe contenter de leur ôter dès leur origine les branches ſuperfluës, qui ne ſont qu'y apporter de la confuſion. Lorſque les pruniers ſont ſur leur retour, & dégarnis de branches, il faut les réceper tout en bas un peu au deſſus de la greffe. Ils repouſſent avec vigueur & donnent du fruit dès la deuxiéme année.

Pour revenir aux poiriers qui ſont extrêmement vigoureux, & qu'on ne peut réduire par le ſecours de la *taille*,

quoi qu'on faſſe il faut en déchauſſer toute la racine, & en retrancher quelques-unes de celles qui donnent le plus de ſéve à l'arbre. On laiſſe à la prudence & à l'habileté de celui qui *taille* à faire ce retranchement. Ce remede eſt infaillible pour ces ſortes d'arbres, qui après ne manquent point de ſe mettre à fruit.

TAILLE DES POMMIERS. Elle ſe fait de même que celle des poiriers. Il faut néanmoins obſerver de les *tailler* ordinairement plus longs quand ils ſont greffés ſur franc; car lorſque ce n'eſt que ſur paradis, on peut en *tailler* les branches ſelon leur plus ou moins de force.

TAILLE DES FIGUIERS. Il faut leur ôter tous les ans à la fin de l'Hyver tous les drageons ou boutons, qui repouſſent du pied, ſans y en laiſſer aucun, ſi ce n'eſt quelques-uns qui viennent à propos pour garnir quelque côté de l'arbre. On plante ces boutons ailleurs pour ne les point perdre.

Il faut empêcher autant qu'on peut que les figuiers ne montent en peu de tems trop haut, afin que les renant médiocrement élevés, ils demeurent toujours pleins & bien garnis; c'eſt pourquoi d'année en année on ne laiſſe gueres de groſſes branches nouvelles plus longues qu'un pied ou un pied & demi, ou deux pieds tout au plus: c'eſt la ſeule choſe qu'il leur faut faire, après les avoir épluchés du bois mort.

Dès la fin du mois de Mars, il faut rompre l'extrémité de chaque groſſe branche, qui ſe trouve environ d'un pied de longueur, pourvu que l'Hyver n'ait pas gâté cette extrémité; & en ce cas on coupe proprement ce qui paroît noir.

Il faut pincer au commencement de Juin les groſſes branches pouſſées au Printems; & ſi les années précédentes on a laiſſé longues quelques branches, qui dans leur tems ont été bonnes & utiles, & qu'on craigne qu'elles ne dégarniſſent l'arbre, il faut au mois d'Avril & de Mai, ſi elles ſont ſans fruit, les ravaller ſur le vieux bois à un pied ou pied & demi de longueur.

TAILLE DES ARBRES DE TIGE. Elle ne conſiſte qu'à ôter dès leur naiſſance les branches qui naiſſent dans le milieu de l'arbre, ainſi que celles qui viennent aux côtés & qui ſe jettent trop en dehors. Les premieres apportent de la confuſion & les autres gâtent la figure de l'arbre.

Voilà en abrégé ce que dit LIGER ſur la *taille* des arbres. On peut encore conſulter ſur cette matiere la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, le *Dictionnaire Œconomique*, un Traité de la *taille* pour les pêchers, par l'Auteur de l'*Ecole du Potager*.

Quant à la *taille* de la vigne, *voyez* VIGNE.

TAILLE DES RUCHES A MIEL. *Tailler*, *châtrer* ou *couper* les mouches, c'eſt leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait. On *taille* ordinairement les ruches vers la mi-Mars, après que les grands froids ſont paſſés; c'eſt alors par précaution qu'on les châtre, car la *taille* qui ſe fait pour la pleine récolte de la cire ſe fait en d'autres tems, & de pluſieurs autres manieres.

Pour *tailler*, il faut choiſir un beau jour ſans froid & ſans pluie. Il faut le faire ſur le midi, parce qu'à cette heure la plûpart des mouches ſont en campagne; & le peu qui reſte à la ruche n'eſt point capable d'empêcher qu'on ne les châtre. Celui qui fait cet ouvrage doit avoir la précaution de ſe bien ganter, & de ſe couvrir d'un capuchon de toile. Il doit avoir du verre devant les yeux, pour pouvoir travailler ſûrement & facilement. Il y en a qui ſe frotent de jus de méliſſe ou de vinaigre, pour empêcher les piquûres des abeilles. D'autres mettent un maſque de toile de crin, qui avance & s'éloigne auſſi du viſage, pour

que l'aiguillon des mouches n'y puiſſe pas atteindre.

Celui qui châtre les mouches doit enfumer les ruches ſur leſquelles il travaillera, tant pour faire reſſerrer ou diſſiper les abeilles, que pour les rendre plus vigoureuſes & diſſiper l'humidité de leur demeure. On ſe ſert de vieux linge, ou d'un peu de foin qu'on preſſe le plus qu'on peut, & qu'on met dans un pot, afin qu'il brûle plus long-tems. Celui qui *taille* doit faire aller la fumée ſous le panier dès qu'il le ſouleve, & la faire couler tout autour de lui, afin de n'être point importuné par les mouches.

Il faut un couteau recourbé, bien préparé & un petit pot plein d'eau, pour l'y tremper à meſure qu'on coupe, afin que le couteau taille net. On prend doucement la ruche qu'on veut châtrer, en la fumant & l'amenant à ſoi petit à petit. Si elle n'a point d'ouverture par le haut par où l'on puiſſe *tailler*, on met la bouche en haut dans les bâtons d'une chaiſe couchée ſur terre, ou bien ſur un trépied ou ſelle à cuvier, où on aura attaché deux botes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles. Il faut mettre ſur les ruches qu'on *taille* un gros linge double, pour recevoir ce qui caſſe ou coule des rayons. Cela eſt toujours bon, ne fût-ce que pour faire de l'hydromel; il ne faut rien perdre.

Il y a cependant des regles pour la *taille* des ruches; les voici. Il faut qu'elles ſoient pleines ou à peu près, autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la ſuite, & on les rebuteroit. En taillant, il ne faut pas prendre le couvain pour le miel, ce qui gâteroit tout. On ne découvre point ce couvain, & on laiſſe un gâteau de cire contre; autrement il périroit, & ne pourroit éclore dans le tems, parce que les mouches n'iroient pas.

On *taille* fort haut les vieux paniers qu'on veut conſerver pour en ôter le vieil ouvrage. On coupe cinq ou ſix pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui ſont pleins, & on rafraîchit un peu le vieil ouvrage. En ôter davantage, c'eſt retarder les eſſaims. Si les paniers ont été hauſſés vers la Saint Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hauſſe, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain. On peut laiſſer les hauſſes, ſi les ruches ſont trop petites. S'il y a de groſſes mouches ſauvages, on les fait mourir, de peur qu'elles ne faſſent périr le reſte des mouches. La *taille* faite, on nettoie les ruches & les ſiéges; on les rebouche, & on ne leur donne pas trop d'ouverture avant la mi-Mai.

TAILLER, en terme de Jardinage, c'eſt ôter à un arbre les branches qu'on connoît ou qu'on doit connoître lui pouvoir nuire, tant par rapport à ſa forme, que pour ce qui regarde les fruits qu'on en attend. Avant qu'un Jardinier *taille* un arbre, il faut en premier lieu qu'il voie d'un coup d'œil ce qu'il y a à faire, ſoit pour le rendre parfait quand il ne l'eſt pas, ſoit pour conſerver ſa beauté lorſqu'il l'a acquiſe, ſoit enfin pour le rendre fécond. *Voyez* TAILLE.

TAILLIS, jeune bois qui repouſſe après avoir été coupé. Le bois *taillis* eſt celui qu'on met en coupe réglée de neuf en neuf ans, ou en plus long terme. Le bois *taillis* eſt auſſi un jeune bois qu'on a ſemé. *Voyez* BOIS.

TALON, parmi les Jardiniers, eſt la partie la plus baſſe d'une branche, ou la partie la plus groſſe d'une branche coupée. Il ſe dit auſſi des artichaux, & ſignifie l'endroit où tiennent les racines, & d'où ſortent les feuilles de l'œilleton du principal pied.

TAMARIS, arbre de moyenne hauteur qui croît principalement dans les pays chauds, comme en Dauphiné,

en Languedoc, proche des rivieres & autres lieux humides. L'écorce de la racine du *tamaris* eſt la partie la plus uſitée en Médecine : elle eſt chaude & deſſicative, atténuante, apéritive, abſterſive, aſtringente, diurétique & ſphérique.

TAPIS VERD, en terme de Jardinage, ſe dit d'une allée remplie de gazon, ſoit qu'on l'y ait appliqué ou ſemé. Les *tapis verds* ont bonne grace dans les grands jardins d'ornement, mais il faut pour cela qu'ils ſoient ſouvent tondus. Les plus beaux *tapis verds* ſont ceux qui ſont ſemés de gazon d'Angleterre, parce que c'eſt l'herbe la plus fine qu'il y ait. On l'appelle ordinairement chez les Grainetiers *graine de bas âge*. Les *tapis verds* de foin ordinaire ſont les moins eſtimés ; mais quand c'eſt dans un parc bien ſpacieux, ils ont leur agrément particulier, ainſi que leur utilité.

TARRIERE, morceau de fer long d'un pied & quelquefois davantage, un peu plus gros que le pouce par le haut, plat par le bas, environ de la hauteur d'un bon pouce, ſe terminant en vis pointuë & perçante, emmanché d'un manche d'un long pied. Cet outil ſert à percer du bois. Il eſt néceſſaire aux Laboureurs lorſqu'ils raccommodent leurs harnois, ainſi il eſt bon qu'ils aient une *tarriere* ou deux de différentes groſſeurs.

TAUPE, petit animal de la taille d'une ſouri, qui eſt fort noir & ſoyeux, qui vit ſous la terre, qui ne voit goute à ce qu'on croit communément, & fait un grand dommage aux prés & aux jardins, en foüillant & remuant la terre.

On peut les chaſſer en fichant dans la terre, où elles ont fait leurs traînaſſes, des petits bâtons de ſureau, ou en jettant dans leur trou des branches de ſaule, ou du chanvre verd, de la poirée, de l'oignon, ou de la fiente de cochon ; ou bien en y plantant un ſimple, qu'on appelle *horti palma*. Toutes ces choſes les font fuir de leur trou.

Ou bien dans le mois de Mars que les *taupes* ſont en amour, mettez-en une vivante dans un pot de terre aſſez creux pour qu'elle n'en puiſſe pas ſortir ; après le Soleil couché, enterrez ce pot à fleur de terre pour que les *taupes* qui paſſeront y tombent, & que les cris de celle que vous y aurez miſe en attirent d'autres.

Il y a des gens qui ne font que mettre de l'eau dans un pareil pot, pour que les *taupes* s'y noient comme font les mulots. D'autres font des trous autour de la *taupiniere*, afin que les *taupes* qui y ſentiront l'air en ſortent plus vîte par le premier endroit qu'elles rencontreront. D'autres encore vont au lever du Soleil ſur le lieu où elles ont foüillé le plus fraîchement, & comme c'eſt l'heure ordinaire de leur travail, on guette l'endroit où la *taupe* remuë la terre, & on l'enleve d'un ſeul coup de béche, qu'on donne de travers pour l'attraper ; ſi on la manque, il n'y a qu'à couler de l'eau dans le trou, elle en ſortira dès qu'elle ſe ſentira moüillée.

On peut encore mettre cinq ou ſix écreviſſes le long des murs, ou autres endroits où elles viennent, ou même au bord de leur trou : ces écreviſſes qui y mourront les en feront fuir par leur puanteur. D'autres, ſans tant de façon, attachent un petit hameçon au bout d'un fil un peu fort, y mettent pour amorce un petit ver de terre, & l'attachent dans le trou qu'ils trouvent le plus frais entre les ſept ou huit heures du matin, ou entre les deux ou trois heures après midi.

Un moyen plus ſûr pour les prendre toute en vie eſt d'avoir des taupieres, qui ſont des eſpeces de boëtes ou fourreaux, faits de pluſieurs branches de ſureau qu'on fend & qu'on creuſe. On rejoint ces pieces enſemble avec un petit cercle de fer ; & ces boëtes ont en-

Digitized by Google

viron un pied de long, ſur trois ou quatre pouces de diamétre. Elles ſont fermées par un des bouts, & l'autre eſt celui qu'on met au bord des *taupinieres*, par où la *taupe* entre dans la boëte ; on l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînaſſes des *taupes* ; & afin qu'elles n'en puiſſent pas ſortir, on met au bord, par où elles entrent, un petit crochet qui retient un reſſort, qui ſe lâche auſſi-tôt, & ferme la ſortie à la *taupe*.

TAUREAU, animal qui mugit & qui a des cornes, dont la vache eſt ſa femelle. Un bon *taureau* doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front couvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & veluës, le muſle grand, le nez court & droit, le cou fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnuës, la queuë longue & bien couverte de poil, l'allûre ferme & ſûre, & le poil rouge. Il faut qu'il ſoit de moyen âge entre trois & neuf ans au plus, & il ne lui faut donner que quinze vaches.

Au ſurplus quant à la corpulence du *taureau*, & à la maniere de le nourrir & de le panſer de ſes maladies, s'il lui en ſurvient, il faut en avoir ſoin comme du bœuf, puiſque la faculté générative à part, le *taureau* ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard de travers. Il doit avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, pour couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte on lui donne de tems en tems de l'orge ou de la veſce. Pour le bien mettre en rut, il eſt bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail.

PRUNE DE TAUREAU, nom d'une eſpece de prune, qui a la chair ſéche. LA QUINTINIE.

TAYON, terme des Eaux & Forêts, c'eſt un gros arbre, comme qui diroit un arbre fort vieil ; car *tayon* ſignifie un ayeul. Un *tayon* eſt un chêne qui a les trois âges de la coupe du bois. C'eſt un chêne réſervé depuis trois coupes, qui a trois fois l'âge du taillis.

TEIGNE, eſt une maladie des arbres, qui vient ſur leur écorce en guiſe de galle.

TEILLER, terme d'Agriculture : *Teiller* le chanvre, c'eſt détacher la filaſſe de l'écorce où elle tient. Les uns *teillent* le chanvre en longs filets avec la main ; les autres le broyent dans un inſtrument fait exprès.

TENEBREUSE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui eſt une eſpece de pavot, panachée de rouge & de jaune. MORIN.

TEREBINTHE, arbre d'une hauteur médiocre, dont les feuilles ſont oblongues, fermes, toujours vertes, comme celles du laurier, mais plus petites, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont diſpoſées en grapes purpurines, dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons d'étamines chargées de ſommets. Ces fleurs ne laiſſent aucuns fruits après elles. Les fruits naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs : ce ſont des coques groſſes comme des baies de geniévre, aſſez dures, réſineuſes, de couleur bleuë, verdâtre. Elles renferment chacune une ſemence oblongue. Il produit auſſi pluſieurs petits cornichons membraneux, remplis de quantité de petits moucherons & de quelque peu de liqueur blanche & glaireuſe. Cet arbre eſt ſi rempli de *térébinthe*, que quand on n'y fait point d'inciſions, cette réſine s'épaiſſit & produit des obſtructions qui empêchent le cours du ſuc nourricier, & l'arbre tombe alors dans une eſpece de ſuffocation, car il groſſit & il creve. Pour prévenir cet accident, on fait des inciſions au tronc & aux branches de l'arbre, par où l'on laiſſe

écouler la *térébenthine*. Ces inciſions font le même effet que la ſaignée à l'homme. Cet arbre croît dans les pays chauds; il s'en trouve en Italie, & même en Dauphiné. Il fleurit au Printems.

TERRAGE, terme de Coutume; Droit Seigneurial qui ſe dit en pluſieurs lieux, pour ſignifier la même choſe que *champart*, qui ſe leve comme la dixme, de dix ou douze gerbes l'une. On l'appelle auſſi en quelques endroits *agrier*. Le droit de *terrage* eſt un droit que les Seigneurs prennent dans leurs terres ſur certains héritages, ſoit ſur les bleds, ſoit ſur les fruits qui en proviennent, comme il eſt marqué dans la Coutume de Blois.

TERRASSE, terre artificielle, ou terre coupée & eſcarpée dans un jardin ou dans une cour élevée au deſſus du rez de chauſſée. Il y a deux ſortes de *terraſſes*, les naturelles & les artificielles. Les premieres ſont celles qui coûtent le moins, quoiqu'elles ne laiſſent pas encore de conduire à de grandes dépenſes, ſelon qu'elles ſont grandes & élevées, & qu'on a beſoin de murs pour les ſoûtenir.

Quand il ſe trouve un terrein dont la plante eſt fort roide, il faut tailler les *terraſſes* les unes ſur les autres à différentes hauteurs, & les ſoûtenir par de bons murs de maçonnerie, ou bien on pratique des *terraſſes*, de maniere qu'elles ſe ſoûtiennent d'elles-mêmes ſans aucun mur, par le moyen des talus & glacis qu'on coupe à chaque extrémité des *terraſſes*, ou bien ſans faire des *terraſſes* en lignes droites, ni de longs pieds entre deux, on pratique des palliers à différentes hauteurs, des rampes douces & eſcaliers pour la communication avec des eſtrades, des gradins, des volutes, talus ou glacis de gazon placés & diſpoſés avec ſimétrie, & on appelle cela amphithéatres. Ces eſtrades ou gradins doivent être ſoûtenus par des petits murs, ou par des pieux enfoncés aux encoignûres.

De toutes les manieres de dreſſer les *terraſſes*, & dont on vient de parler, celles qui coûtent le moins ſont celles des talus. Il ne faut pas que les *terraſſes* ſoient trop répétées dans un jardin, ni ſi proches l'une de l'autre. C'eſt par le moyen des pleins pieds, faits auſſi longs que le terrein le peut permettre, qu'on peut éviter la trop grande répétition des *terraſſes*.

Il faut obſerver de laiſſer toujours une petite pente inſenſible ſur les *terraſſes*, pour l'écoulement des eaux, comme d'un pouce & demi par toiſe, ſelon la grandeur de la *terraſſe*. Cette pente ſe prend toujours ſur la longueur, & jamais ſur la largeur.

TERRASSIER, c'eſt celui qui entreprend de faire des terraſſes, qui en leve, ou qui en remuë les terres. Un *Terraſſier* pour être habile en ſon métier, doit ſçavoir tirer des niveaux & jalonner bien juſte, afin que ſur le plan qu'on lui donne à exécuter, toutes les proportions ſoient juſtement priſes. Il doit avoir quelque légére teinture du deſſein, parce que ſouvent il ſe trouve obligé de tracer ſur terre certains compartimens où il n'eſt pas néceſſaire d'appeller un Traceur. Un *Terraſſier* doit avoir du jugement dans le tranſport des terres, afin que ſouvent pour ſon intérêt & celui du particulier qui l'emploie, il ne ſoit pas obligé de faire un ouvrage à deux fois. Un *Terraſſier* doit non-ſeulement commander de la voix aux Ouvriers qui travaillent ſous lui, mais il doit encore quelquefois leur montrer d'exemple, comment il faut qu'ils faſſent ce qu'il leur ordonne.

TERRE, en fait d'Agriculture, ſe dit de la ſubſtance de la matiere dont ce globe eſt compoſé, tant à l'égard des dehors que du dedans. C'eſt une maſſe que nous voyons, à laquelle nous confions toutes ſortes de plantes & de ſemences. On compte de pluſieurs ſortes de *terres* ſous différens noms & différens

tempéramens. Il y a la *terre forte*, la *terre glaiſe*, l'*argilleuſe*, la *ſablonneuſe*, la *terre pierreuſe*, la *terre légère* & la *terre humide*.

TERRE FORTE & ARGILEUSE, c'eſt celle qui eſt gluante, viſqueuſe & tenace. Elle n'eſt propre que pour les Potiers & les Tuilliers. On s'en ſert auſſi pour des baſſins de fontaines, & jamais pour l'Agriculture & le Jardinage. Si on en trouve néanmoins qui ne ſoient pas ſi tenaces, & qu'on puiſſe en quelque façon rendre meuble, il faut pour cela y faire tranſporter de la fiente de pigeon, du fumier de mouton ou de cheval bien conſommé; on pourra en faire quelque choſe d'utile.

Le tems le plus propre pour cultiver cette *terre* eſt celui où elle n'eſt ni trop ſéche, ni trop humide; il faut la labourer un peu profondément, afin d'y mieux détruire les méchantes herbes. Cette *terre* eſt de toutes les *terres* la plus rude à manier ſi elle n'eſt priſe en ſaiſon; difficilement on en vient à bout, à cauſe des motes qui y reſtent preſque toutes entieres. On doit donc la cultiver de maniere qu'elle ſoit bien meuble avant que de l'enſemencer.

TERRE GLAISE, c'eſt une des plus tenaces & des plus pernicieuſes à toutes les plantes. Il y en a de pluſieurs ſortes, de verdâtre, de blanchâtre, fouettée de jaune & de rougeâtre. Toutes ces terres ne ſont propres encore que pour faire des baſſins de fontaine, ou des pots, tuyaux & autres choſes de cette nature.

TERRE FORTE & PIERREUSE, elle eſt bonne pour le vin & pour le bled; il eſt vrai que le premier y devient rude. Quant aux grains qu'on peut y commettre, ils y croiſſent heureuſement ſi les labours y ſont donnés à propos; & pour cela il faut labourer cette *terre* après une pluie, & lorſque l'eau eſt buë, & qu'elle ne paroît plus ſur la ſuperficie. Quand elle eſt ſéche, il eſt inutile de la vouloir cultiver, la charruë n'y fait que très-mal ſon devoir.

TERRE FORTE & SABLONNEUSE, il n'en eſt pas de même de cette *terre*, car étant plus maniable que la précédente, elle eſt plus aiſée à cultiver. Elle ne ſe leve guére en mote quand on la prend à propos, il ne faut la labourer, s'il ſe peut, que par un tems & un jour après une pluie. La vigne croît aſſez bien dans cette *terre*, & on y recueille d'aſſez bon vin blanc; pour le rouge il y eſt groſſier.

Maxime générale, il ne faut jamais labourer une terre plus avant qu'elle ne le demande, c'eſt à-dire ne point l'approfondir au-delà de la bonne *terre*. Faire autrement, ce n'eſt pas ſçavoir le métier de labourer, & faire d'une bonne *terre* une mauvaiſe.

TERRE DE CRAIE, cette eſpece de *terre* n'eſt guére propre pour y enſemencer du bled, cependant pour en tirer ce qu'on peut lorſqu'on eſt obligé de s'en ſervir, il faut y porter pour amendement des bouës de ruës, ou de celles qu'on tire des chemins qui ſont dans la campagne, bien égouttées & hyvernées, ou bien du fumier de mouton ou de vache, bien conſommés enſemble ou ſéparément. Tous ces amendemens rendent fertile cette *terre*, & pour la labourer comme il faut, on ne doit point trop l'approfondir avec la charruë.

On connoît ſi une *terre* eſt bonne, quand elle eſt bien meuble, & que la maniant on ſent qu'elle eſt douce, que ſon grain eſt fort fin, & que ſa couleur tire ſur le gris noirâtre. Quand une *terre* fait corps en la maniant ſans qu'il en ſorte de l'eau, c'eſt une marque de ſa bonne ſubſtance. On plante de la vigne dans ces ſortes de *terres*, mais le vin eſt ſujet à en prendre le goût dans les années chaudes.

TERRE LEGERE, c'eſt celle qui n'eſt point compacte, & qui au contraire s'éfriſe aiſément quand on la remuë.

Digitized by Google

Telle *terre*, quoiqu'elle ſoit ſablonneuſe ou autrement, eſt toujours bonne pour y ſemer du bled ; le grain y croît très-bien pour peu qu'on amende cette *terre*, & le vin y eſt très-bon.

TERRE PIERREUSE & LEGERE, cette *terre* eſt meilleure pour la vigne que les précédentes, le vin y eſt très-excellent, ſur-tout dans ces ſortes de *terres* pierreuſes, dont le cailloutage eſt petit & blanc & la *terre* d'un jaune griſâtre. On y ſeme auſſi du bled, mais il n'y croît pas en ſi grande abondance, que dans les *terres* fortes & ſubſtancielles.

TERRE NOVALE, ou TERRE NEUVE, c'eſt une *terre* nouvellement défrichée, & qui n'a jamais porté. Si on veut que cette *terre* donne de belles productions, il faut défricher juſqu'aux racines des arbres qu'on y attache Une *terre novale* bien défrichée donne les trois premieres années d'abondantes moiſſons.

Quand on a donné tous les labours à cette *terre*, il faut y ſemer d'abord de l'avoine pour la premiere fois, afin d'en abſorber le trop de ſels qu'elle contient, & qui ſeroit capable, ſi c'étoit du bled, de produire beaucoup de paille & peu de grain ; & quand on a recueilli l'avoine, on laboure huit jours après cette *terre*, & au quinze ou vingt Octobre on lui donne un ſecond labour, pour y ſemer du froment au commencement de Novembre.

L'année ſuivante quand la récolte en eſt faite, on laboure la terre, & on en donne un ſecond ſans attendre plus tard que le douze ou le quinze d'Octobre, & dix huit ou vingt jours après on ſeme encore du froment ſans fumer la *terre*. Quand on a moiſſonné ce bled, on laiſſe repoſer la *terre*, & on ne laboure qu'au douze ou au quinze de Novembre pour la premiere fois, & au dix ou au douze de Février pour la ſeconde, afin d'y ſemer après de l'avoine.

Suivant les façons qu'on donne à la *terre*, on appelle *terre amendée* celle qui après avoir été pluſieurs fois labourée & fumée, eſt propre à recevoir toutes ſortes de plantes. On appelle auſſi *terre amendée* celle dont on a corrigé les mauvaiſes qualités, par le mêlange de quelqu'autre terre repoſée. C'eſt la bonne *terre* qu'on met dans les endroits dont on a ôté la méchante, pour y planter. Les *terres* rapportées ſont des *terres* apportées d'ailleurs, & miſes en quelque lieu pour l'élever, & ordinairement ce mot emporte la ſignification de terres de différentes eſpeces.

TERREAU, vieux fumier bien conſommé & bien pourri, mêlé avec de la terre : terre noire mêlée de fumier pourri, dont on fait des couches dans les jardins potagers, & qui ſert pour garnir des plate-bandes, & pour détacher de leurs fonds les feuilles des parterres de broderie, où l'on peut cependant mettre plus à propos du mache-fer, parce que les herbes n'y croiſſent pas ſi facilement. On fait des couches de *terreau* pour y faire venir aiſément des champignons, des melons, &c. ce *terreau* eſt le dernier ſervice qu'on tire du fumier. Ce fumier ayant ſervi à faire des couches, s'y eſt tellement conſommé, qu'il eſt enfin devenu auſſi mobile que de la terre, & pour-lors il eſt employé, non plus comme fumier qui engraiſſe, mais comme terre qui produit de petites plantes ; c'eſt ce qui s'appelle *terreau*. On en met ſept à huit pouces d'épais ſur les couches nouvelles, pour y élever des ſalades, des raves, des légumes à replanter, &c. *Voyez* TERROT.

TERRER, eſt un mot qui ſe dit en termes de vignes : il faut *terrer cette vigne, il eſt à propos de terrer cette vigne.* Ce ſecours qu'on lui donne ne lui eſt pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point différent de celui de l'autre ; car lorſqu'on *terre* les vignes, ce n'eſt qu'en vue de

rendre

rendre fertiles celles qui ne le ſont pas.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a ſoin de prévenir par quelque amendement ce défaut, ou de le réparer lorſqu'il eſt arrivé. L'un en demande plus & l'autre moins, & enfin laiſſant conduire le tout à la prudence d'un chacun, ces terres, qui contiennent les vignes, attendent qu'ou leur donne ce qu'elles demandent dans le beſoin.

Ce ſurcroît de forces qu'on fait acquérir aux vignes par le moyen des terres portées, augmentent conſidérablement leurs productions par le concours des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, qui s'en exhalent, & qui les pénétrent plus aiſément par le grand remuëment qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas beſoin d'être *terrée*, car étant ordinairement miſe dans des jardins, où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, elle répond toujours aſſez à nos ſouhaits. Pour la moyenne ce tranſport de terre lui eſt extrêmement néceſſaire, ſur-tout lorſqu'on voit qu'elle ne donne plus que de chétives productions, & il ſe fait ainſi dans cette ſorte de vigne. On prend d'un endroit deſtiné à amender les vignes de la terre qui y eſt, qu'on porte dans des hotes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, obſervant toujours que c'eſt à celui qui eſt le plus haut de la vigne qu'on doit la porter, à cauſe qu'elle deſcend toujours aſſez dans le bas par le moyen des labours qu'on lui donne.

Lorſqu'on *terre* ces vignes, on ne doit faire ſimplement que des têtes tout du long de leur extrémité du bout d'en haut, ou bien on les veut *terrer* tout le long des perchées. Si ce ne ſont que des têtes, on ſe contente de faire porter de ces terres deſtinées au bout d'en haut, & commençant à faire une tête, on jette hotée de terre ſur hotée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut. Ce n'eſt pas ce que font toujours les Vignerons qui travaillent à forfait pour leurs Maîtres, auxquels le plus ſouvent ils en font paſſer un pout deux.

Si on *terre* les vignes tout du long des perchées, il faut que ſur le haut de chacune il y ait ſeulement une tête de la hauteur de terre qu'on a dit, & longue de quatre bons pieds. C'eſt aſſez pour le reſte que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant *terrée* de cette maniere, on en recommence une autre, & on continuë ainſi juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hotées diſtantes l'une de l'autre, autant qu'on le juge à propos. Voila tout ce qui regarde la maniere de *terrer* les vignes. Ce travail ſe prarique depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer que dans l'une & l'autre eſpece de vigne, lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion la ſeconde année qu'ils ſoient repris, de les *terrer* pour leur faire prendre des forces. On peut les *terrer* ſeuls & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la vigne où ils ſont demande qu'on la *terre* entierement.

Jamais on ne *terre* une vigne délicate lorſqu'il eſt tombé de la neige; cela eſt dangereux de la faſte jaunir. Pour les vignes de terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entret dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe arracher de la terre. Toutes vignes qui ont été *terrées*, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſierement, doivent dès le premier labour qu'on leur donne, être labourées à uni & fort profondément.

Enfin on remarquera qu'en *terrant* quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les

hotées de terre près les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toujours. Comme le tems auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour-lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres fraîcheurs auxquelles cette ſaiſon eſt ſujette s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

TERRIER, recueil de reconnoiſſances des Vaſſaux ou Tenanciers d'une Terre Seigneuriale, qui contiennent les rentes, droits & devoirs dont ils ſont tenus envers leurs Seigneurs, ce qui leur ſert de titre pour exiger telles redevances.

TERRIER, eſt auſſi la demeure que les lapins, renards & autres animaux ſemblables ſe creuſent dans la terre, où ils ſe ſauvent de la pourſuite des Chaſſeurs.

TERROIR, en terme d'Agriculture, n'eſt autre choſe qu'une terre conſidérée ſelon ſes qualités & propriétés. On dit que le vin a un *goût de terroir*, quand il a quelque qualité déſagréable, qui lui vient par la nature de la terre où la vigne eſt plantée; & pour diſcerner le bon d'avec le mauvais *terroir*, on doit examiner s'il eſt trop humide ou trop ſec, s'il eſt en état de ſe rétablir lui-même quand il eſt altéré, ſi ſes productions ſont vigoureuſes, ſi ſa couleur eſt d'un gris noirâtre, s'il eſt aiſé à cultiver; s'il eſt meuble & ſans pierres, s'il eſt uni & doux, & comme de la cendre; enfin s'il a une profondeur convenable à produire heureuſement toutes choſes. Un *terroir* aquatique & marécageux n'eſt bon que pour les ſaules, les aulnes, les peupliers & les oſiers. La vigne demande un *terroir* ſec & pierreux, le bled un *terroir* gras & fertile. Le *terroir* des Landes ne ſe cultive point, parce qu'il eſt trop ingrat.

TERROT, c'eſt la même choſe que *terreau*; mais les Jardiniers & les Fleuriſtes diſent ordinairement *terrot*, pour dire du fumier pourri, mêlé avec de la terre légére & du ſable paſſé dans un crible de fer. Le *terrot* grand & chaud ne vaut rien à l'anémone. *Culture des Fleurs.* Voyez TERREAU.

TERRURE, action de terrer. Il ne faut qu'une médiocre quantité de nouvelle terre au pied des vignes baſſes, & la regle eſt de mettre toujours un pied de diſtance entre une hotée & une autre. Une *terrure* plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la fineſſe du vin, & former ſur le pied une épaiſſeur capable de le privet de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits. *Spectacle de la Nature, tom. 2. pag. 351. 352.*

TERTIO, nom d'un œillet. Le *tertio* de Paris eſt le frere du ſauvage, ayant été élevé au même lieu. Leur couleur eſt pourtant différente, mais non pas leur beauté. Celui-ci eſt d'un incarnat vif, brun ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu, ponceau enfoncé. Son blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné. Sa fleur n'eſt pas large comme celle du ſauvage, mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont de pieces emportées. Les feuilles n'en ſont pas ſi larges, ni ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de cartons. Il ne caſſe pas auſſi comme le ſauvage, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon verd ne ſoit pas des plus beaux. Ses marcotes prennent racine aiſément, & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du ſauvage. MORIN.

TETE, ſe dit des arbres, des plantes & des fruits. L'Ordonnance défend de deshonorer, de couper les *têtes* des arbres de haute futaie. On dit, il y a tant de *têtes* de choux, de poireaux dans cette planche, voilà un poirier de poires à deux *têtes*; une *tête* d'oignon. Les pom-

mes & les grenades ont une queuë & une *tête*.

TETRAPETALE, terme de Botaniſte, ſe dit des fleurs compoſées de quatre pétales ou feuilles colorées, que les Botaniſtes appellent *pétales* poſées autour du piſtil. Selon M. RAY, les fleurs *tétrapétales* conſtituent une eſpece particuliere de plantes. M. DE JUSSIEU dans ſon Introduction à la connoiſſance des plantes, les appelle *polypétales* à quatre pieces, & en fait auſſi une eſpece à part.

THEATRE DE JARDIN, c'eſt dans un jardin une eſpece de terraſſe élevée, ſur laquelle eſt une décoration perſpective d'allées d'arbres, ou de charmille, pour jouer des Paſtorales. L'*amphithéatre* circulaire qui lui eſt oppoſé, a pluſieurs degrés de gazon ou de pierre, & l'eſpace plus bas entre le *théatre* & l'*amphithéatre*, tient lieu de parterre. Il y en avoit un de cette eſpece dans les jardins des Tuilleries, qui eſt détruit depuis pluſieurs années.

THEATRE D'EAU, c'eſt une diſpoſition d'une ou pluſieurs allées d'eau, ornées de rocailles, de figures, &c. pour former divers changemens dans une décoration perſpective, & repréſenter les Spectacles, comme le *théatre d'eau* de Verſailles.

THIM, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle qu'on appelle *thim de Créte*, eſt un arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un pied, & qui pouſſe pluſieurs rameaux ligneux, grêles, blancs, garnis de petites feuilles oppoſées les unes aux autres, étroites, menuës, blanchâtres & d'un goût âcre. Ses fleurs naiſſent par petits bouquets; elles ſont en gueule, perites & purpurines. Chaque fleur eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres. Quand elle eſt paſſée il lui ſuccede quatre ſemences preſque rondes, enfermées dans la capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Le *thim vulgaire* eſt une plante baſſe, ligneuſe & rameuſe. Ses feuilles ſont petites, étroites, d'un verd obſcur. Ses fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles du *thim* de Créte. Ces deux eſpeces de *thim* rendent une odeur forte, aromatique & très-agréable; elles ſont propres pour fortifier le cerveau, pour l'aſthme & pour la colique venteuſe. On fait des bordures de *thim* dans les parterres, qui ſont auſſi agréables que celles du bouis.

Outre ces deux eſpecés de *thim* dont nous venons de parler, il y a le *thim panaché*, le *thim à large feuille*, & le *thim citronné*. Le *thim panaché* ne differe du *thim* commun des jardins, que par le panache de ſes feuilles, qui ſont en partie blanches, & en partie cendrées; c'eſt une variété plutôt qu'une différence d'eſpece. Le *thim à larges feuilles* s'éleve moins que les autres; ſes rameaux s'abatent a terre, & ſont en fort grand nombre. Ses feuilles ſont oblongues & beaucoup plus grandes, d'un verd obſcur, & d'une odeur moins pénétrante; d'ailleurs il eſt fort ſemblable aux autres, ſoit pour la racine, ſoit pour la fleur & la ſemence. Le *thim citronné* differe du précédent par ſon odeur, qui approche de celle du citron d'où il tire ſon nom. Toutes ces eſpeces ont à peu près les mêmes vertus. Le *thim de Créte* ſeroit préféré aux autres, s'il étoit plus commun: il n'eſt pas facile à élever. On s'en tient pour nos jardins au *thim commun*. Le *thim* entre dans les alimens avec les autres herbes fines, pour relever la ſaveur des viandes & du poiſſon; ſur-tout on s'en ſert pour les courts-bouillons & les ragoûts. En Médecine il eſt employé à pluſieurs uſages. Il eſt réſolutif, deſſicarif, atténuant, inciſif & diſcuſſif. Cette plante ſe multiplie de graine, de pieds enracinés & de boutures; mais plus communément de pieds enracinés. On le plante au Printems ou en Automne comme la ſauge & la lavande. Le *thim commun*, le *thim à large feuille* & le *thim citronné* réſiſtent aux Hyvers, & ne de-

mandent aucun ſoin. Les autres ont beſoin de la ſerre, & par conſéquent d'être élevés dans des pots. Le *thim* des jardins demande d'être renouvellé tous les trois ans, & on en fait des bordures autour d'un jardin potager comme nous l'avons déja dit.

Les Anglois ont comme nous pluſieurs ſortes de *thim*, qui différent par leur odeur & par l'uſage qu'on en fait. L'eſpece qu'ils cultivent le plus ſouvent, c'eſt, dit BRADELEY, le *thim de pot*, le *thim limon* (c'eſt ce que nous appellons *thim citronné*), & une eſpece qui a les feuilles tachetées (c'eſt le *thim panaché*). Ils ont outre cela le *thim maſtique* & le *thim de chat*, qu'on cultive dans beaucoup de jardins, à cauſe de leur odeur rafraîchiſſante; mais ſi on n'a qu'une petite quantité de la derniere eſpece, ajoute BRADELEY, il faut avoir ſoin d'empêcher les chats d'en approcher; car ils aiment fort à en manger, & c'eſt pour eux un poiſon. Notre Auteur a remarqué que quand on en a beaucoup, les chats n'y touchent jamais. Ces deux dernieres eſpeces doivent être plantées à l'endroit le plus chaud d'un jardin; mais les autres croiſſent par-tout.

THYMBRE, plante qui pouſſe comme le *thim* pluſieurs rameaux quarrés, couvert d'une laine aſſez rude. Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles du *thim*, un peu veluës. Ses fleurs & ſes graines reſſemblent tout-à-fait à celles du *thim*, excepté que ſes fleurs ſont verticillées, c'eſt-à-dire, qu'elles naiſſent par étages, diſpoſées en rayon le long des branches & de la rige, au lieu que celles du *thim* ſont en maniere de tête, ou par petits bouquets. Sa racine eſt dure & ligneuſe. Cette plante a une odeur qui participe de la *fariette* & du *thim*. Elle eſt céphalique, & carminative. Il y a quelques autres eſpeces de *thymbre*. On lui a donné ce nom, parce qu'elle reſſemble beaucoup au *thim*.

THYMELÆA, arbriſſeau qu'on appelle autrement garou. *Voyez* GAROU.

TIEBLE, lieu où l'on met les ruches. Quelques-uns l'appellent *rucher*. Ces deux mots ſont Provinciaux, mais on n'en connoît point d'autres pour ce qu'ils ſignifient.

TIERCER, terme d'Agriculture, ſignifie donner aux terres le troiſiéme labour, la troiſiéme façon, comme on dit, biner de la ſeconde. On le dit pareillement de la troiſiéme façon des vignes. Il y a quelques Provinces où l'on dit *rebiner*. On dit, il faut *tiercer* ce champ, il eſt tems de *tiercer* ce champ. LIGIR.

TIERS ET DANGER, terme d'eaux & forêts; c'eſt un droit qui appartient au Roi & à quelques Seigneurs, & ſur-tout en Normandie, ſur les bois poſſédés par les Vaſſaux, qui conſiſte au *tiers* de la vente qui ſe fait d'un bois ſoit en argent ou en eſpece, & outre cela au dixiéme. Ainſi de trente arpens c'eſt treize arpens; de trois mille livres, c'eſt treize cens livres. Quelques-uns ne payent que le *danger*, qui eſt le dixiéme. La derniere Ordonnance déclare le droit de *tiers* & *danger* impreſcriptible.

TIGE, c'eſt la partie des plantes qui naît de la racine, & qui ſoûtient les fleurs, les feuilles & les fruits. La *tige* des arbres s'appelle le tronc, *truncus*. Dans les herbes elle s'appelle *caulis* & *ſcapus*, lorſqu'elle eſt droite comme une colonne. Les Auteurs modernes l'ont appellée *viticulus*, lorſqu'elle eſt grêle & couchée par terre, comme celle de la nummulaire. Dans les différentes ſortes de bled, & dans les plantes ſemblables, on l'appelle *culmus*. La *tige* de la plante, ſelon M. GREW dans ſon Anatomie des plantes, n'eſt autre choſe que la cuticule, qui couvre au commencement les deux lobes & la plume de la graine, & qui s'étend à meſure que la plante croît. Les Botaniſtes appellent *tige ai-*

Digitized by Google

lée, celle qui dans ſa longueur eſt revêtuë de quelques feuillets déliés, que l'on nomme ailes, *truncus alatus.*

La *tige* a comme la racine une peau, un parenchyme, un corps ligneux, des inſertions & une moëlle, & l'uſage de ces parties eſt preſque le même que dans la racine. Le commun du monde croit que la ſéve ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la racine; mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même avec lequel elle communique par quantité de petites fibres, qui ſont quelquefois circulaires. On en remarque aiſément de tels dans le bouleau, dans le ceriſier, dans le pêcher, &c. On trouve même dans la ſtructure du bois de différens arbres examinés avec le microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas; d'autres de travers & horizontalement, c'eſt-à-dire, de la circonférence du tronc au centre à la moëlle de l'arbre; & les troiſiémes tournent en cercle vers l'écorce de l'arbre.

L'uſage de ces trois ſortes de pores, eſt de porter & diſtribuer exactement en haut, en bas & aux côtés les ſucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre, en ſorte que le bois des arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuſes, par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuent dans toute l'étenduë de l'arbre. Le tronc eſt une eſpece de tonneau, qui empêche que les ſucs ne ſe perdent, & ne ſoient altérés par l'intempérie de l'air.

L'écorce ſert de robe à ſon bois, pour le garentir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre autant que pluſieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la ſéve. Voilà pourquoi les bleſſures des arbres dans leur bois ſont moins dangereuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres, dont on bleſſe impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & ſaules, qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes, qui reſtent à l'écorce pour les ſoûtenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les arbres; au ſurplus une écorce liſſe, unie & argentine, marque la vigueur de l'arbre.

TIGNE, eſt une vermine qui fait beaucoup de ravage dans les ruches à miel. Elle ſe trouve ordinairement dans les vieux paniers, & ſans en chercher la cauſe de plus loin, on peut dire qu'elle vient de l'ordure qui s'y amaſſe, de la corruption du bois qui les compoſe, d'où ſe forment de petits vers qui croiſſent avec le tems, & s'envelopant dans la toile qu'ils filent, ſe font des retraites que les mouches ne peuvent forcer, & gagnent ainſi tout le panier, parce qu'ils font déſerter les mouches. Les papillons naiſſent de ces vers. Il faut ſe défaire des ruches auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elles en ſont infectées, parce que c'eſt une peſte qui ſe communique aiſément. On s'apperçoit que la *tigne* eſt dans les ruches, ou par leur diminution, ou en touchant le deſſus qui eſt froid, à cauſe que les mouches qui l'échauffoient ont abandonné le haut de leur maiſon, ou enfin en obſervant le dehors des ruches, où l'on trouve des chiaſſes ou excrémens de ces vermiſſeaux, qu'on peut appeller *vermoulure*, ſigne infaillible que l'ennemi eſt dedans.

TIGRE, petit inſecte gris, rond, fait à peu près comme une punaiſe, qui ronge peu à peu toutes les feuilles, & abſorbe preſque tout le ſuc d'un arbre, en commençant depuis le bas juſqu'en haut; c'eſt pourquoi on l'appelle *tigre.* Ces inſectes s'attachent principalement aux poiriers en eſpalier, & jamais à ceux

en buiſſon. Ils aiment beaucoup plus les feuilles de poiriers de bon-chrétien d'Hyver que des autres. Ils préférent les arbres des terroirs ſecs & ſablonneux à ceux des fonds humides & gras; ils aiment beaucoup plus l'expoſition du Midi que les autres.

Pour les détruire faites amas de branches de genet commun ou de fougere, faites-les bien ſécher, enſuite mettez les au bas des arbres infectés de *tigres*, à trois pieds de l'arbre, du côté d'où le vent ſoufle; enſuite mettez-y le feu, de maniere pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flamme. La fumée ira ſur toutes les feuilles, & fera périr tous les *tigres* qui y ſeront, pourvu qu'on réitére pluſieurs fois cette fumigation.

Ou bien on amaſſera a la fin d'Octobre toutes les feuilles qui ſeront tombées de ces arbres infectés de *tigres*, & on les jettera auſſi-tôt au feu, quinze jours après on fera la même choſe, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'ou ait brûlé toutes les feuilles qui ſetont tombées de l'arbre; alors on en tatiſſera doucement les branches avec un couteau de bois, ce qui fera tomber à terre les œufs de ces inſectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, auſſi-bien que la décoction d'abſinthe, ſont auſſi d'excellens remedes.

On peut encore, quand il n'y a plus de feuilles aux arbres, chercher les *tigres* dans les trous du mur de l'eſpaliet; on les fera ſortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber, eux & leurs œufs, ſur un morceau de toile étendu au pied du mut, & enſuite on le ſecouëra ſur le feu. D'autres ſe contentent de jetter avec un goupillon ſur les feuilles de l'arbre attaqué de ces inſectes, de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du tabac.

TILLEUL, TILLEAU, TILLOT, grand arbre qui a le bois & l'écoree blanche, bien de l'odeur, la tige belle, la feuille bien verte & dentelée légérement tout alentour, la tête ample & bien garnie. Il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche tirant ſur le jaune, d'une odeur agréable, ſoutenues par un calice taillé en cinq parties blanches & graſſes. Chaque fleur eſt ſuivie d'une coque ligneuſe, groſſe comme un gros pois, ronde, un peu oblongue, anguleuſe, veluë, renfermant une ſemence noirâtre & douce. On fait du *tilleul* des allées, des avenues, des cabinets; mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-tems. On fait des cordes à puits de ſon écorce, & on ſe ſervoit autrefois de ſa ſeconde peau au lieu de papier. On en voit encore des livres écrits il y a plus de mille ans. Son bois eſt bon à quelques ouvrages.

Le *tilleul* mâle eſt différent du *tilleul* femelle, & il n'eſt pas ſi commun. Son bois eſt dur, jaunâtre & maſſif, épais & à pluſieurs nœuds. Son écorce eſt dure, & ſi épaiſſe, qu'elle ne peut pas plier. Sa feuille eſt plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains qui y ſont attachés; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle au contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans. Elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton, & il lui ſuccede certains petits grains verds. Son fruit eſt long & gros comme une féve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toujours en diminuant. Ses feuilles ſont comme celles du lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant elles deviennent plus pointuës.

Il y a deux ſortes de *tilleuls*, le commun, & le *tillent* de Hollande qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large & s'étend davantage. Le *tillent* vient fort bien dans les lieux montueux & exhauſſés,

pourvu qu'il y ait un peu d'humidité ; car il aime les terres graſſes. On en éleve de graines, de marcotes ou de plans enracinés qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été bien nourris. On les ſeme en Septembre ou en Mars dans une bonne terre, bien meuble & bien expoſée, par rayons ou à pleins champs. A deux ou trois ans on les leve, & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au beſoin. On en fait ainſi un grand débit aux environs de Paris.

A l'égard des plans enracinés, les plus petits ſont les meilleurs, & avant de les placer à demeure, il eſt bon de les placer quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu ; car la plûpart des *tilleuls* qu'on arrache dans les bois n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche à cauſe de la coupe des taillis. Ceux qui les arrachent endommagent leurs racines, ou ils éclatent la ſouche, ce qui fait que les plans deſſouchés périſſent ou languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſont donc ceux qui ſe trouvent de brin, ſans ſouche ni marcote, encore ne valent-ils jamais ceux élevés en pépiniere.

Les Anglois cultivent auſſi deux ſortes de *tilleuls*, l'un à feuilles larges qui vient de Flandres, c'eſt le *tilleul* d'Hollande, & le *tilleul* ſauvage, qui croît naturellement en beaucoup d'endroits d'Angleterre ; c'eſt, je penſe, ce que nous appellons *tilleul* commun. Les Anglois préférent le *tilleul* de Flandres à leur *tilleul* ſauvage, parce que celui-ci a une certaine mauvaiſe odeur qui lui eſt naturelle ; cependant ſon bois paſſe pour être d'un meilleur uſage. Les Jardiniers Anglois ſe ſervent de ſon écorce pour faire comme nous des cordes qui leur ſont fort utiles. Nous avons dit qu'on peut les multiplier de graine, mais BRADELEY dit que cette méthode eſt beaucoup embarraſſante & peu ſure. Il vaut mieux, dit-il, les perpétuer de boutures, ou par le moyen des rejettons, que leurs racines pouſſent en abondance ; & en s'y prenant vers le milieu de Septembre, ils reprendront racine auſſi tôt, & ſeront en état d'être tranſplantés au bout d'un an dans la pépiniere, où on les gouvernera de même que l'orme. Ils ſe plaiſent principalement dans une terre franche, un peu ſablonneuſe, & je ne connois point de nature de terrein, dit l'Auteur Anglois, qui leur ſoit contraire, ſi ce n'eſt peut être une terre de craie qui les rend ſujets à engendrer de la mouſſe. Ils ſupportent à merveille, continuë-t-il, la fumée de charbon de terre, dans laquelle les autres arbres ne peuvent pas vivre. On peut les tranſplanter quand ils ont la hauteur de douze ou quinze pieds, auquel cas ils réuſſiſſent bien ſi on les a accoutumés de bonne heure à avoir leurs racines émondées dans la pépiniere.

Cet arbre eſt d'une belle couleur verte, & jette beaucoup d'ombrage, ce qui le rend fort propre pour orner & former des avenuës. Quand on le plante en allées, il faut laiſſer d'un arbre à un autre quinze ou vingt pieds de diſtance. Son bois eſt propre à faire des modéles pour ceux qui bâtiſſent. Les Charpentiers de vaiſſeaux l'eſtiment fort parce qu'il n'eſt point ſujet à ſe fendre, qu'il eſt d'une belle couleur blanche, & en même tems fort & léger. Les jeunes branches ſervent à faire des corbeilles, & tous les ouvrages auxquels on emploie ordinairement le ſaule. Enfin on ſe ſert du charbon de *tilleul* dans la fabrique de la poudre à canon, & on le regarde comme beaucoup meilleur à cet uſage, que celui même de l'aune. Voilà comme BRA-DELEY parle du *tilleul*. Il n'approuve pas la méthode de le multiplier de graine ; c'eſt au Lecteur à choiſir celle qu'il lui plaira.

TINE, petit vaiſſeau fait de bois, plus large par le bas que par le haut, relié de cercles, & qui a deux oreilles

qui ſont percées, & par où on paſſe un bâton pour le porter. Ce vaiſſeau ſert en vendange pour tirer le moût dans les tonneaux ; il tient environ un quartaut. LIGER.

TINE', grand bâton long de cinq pieds, qui a cinq pouces de circonférences par le gros bout, & dont on ſe ſert pour porter la *tine*. Il eſt d'ordinaire de bois d'orme d'un ſeul brin. LIGER.

TIRE FIENT, terme d'Agriculture ; inſtrument de Laboureur, eſpece de fourche propre à tirer du fumier, & dont les dents qui ſont de fer, au lieu d'être emmanchées droites, ſont renverſées & courbées un peu. Au bout d'en haut de ces deux dents eſt une douille, dans laquelle on met un manche de trois pieds de longueur, & gros de trois pouces de tour. En pluſieurs endroits les dents ſont beaucoup recourbées, en ſorte qu'elles font un angle obtus, ou une eſpece de demi-lune avec la douille.

TIRER, en terme de Jardinage on dit : *tirer* une allée, une allée bien *tirée*, *tirer* un alignement, *tirez*-moi ſur cette couche cinq alignemens, *tirez*-moi un rayon ſur le bord de cette plate-bande. LIGER dit que *tirer* une allée, c'eſt encore avec une charruë propre à ce travail, ou avec une tatiſſoire couper dans cette allée toutes les herbes qui offuſquent la vuë, pour y paſſer enſuite le rateau ou le rabot, ſuivant qu'elles ſont ſpacieuſes. *Tirer* une allée, c'eſt auſſi la tracer. LIGER.

TOISE, eſt une meſure de ſix pieds de long, marquée avec de petits clous par pieds, par pouces, par lignes, &c. avec laquelle on meſure les longueurs & les hauteurs des jardins & de leurs murailles, des tas de fumier, & des terres enlevées ou tranſportées, &c. Elle eſt communément de bois. Il s'en fait auſſi avec de petites chaînes de fer ou de cuivre ; le pied eſt de douze pouces, & le pouce de douze lignes.

TOISER, eſt meſurer avec la toiſe pour voir combien une allée, ou une muraille, ont de longueur, de largeur & de hauteur, combien un tas de quelque choſe, ſoit fumier, ſoit terre, ſoit pierre, contient de *toiſes de cubes*.

TOISON, la laine qu'on ôte des brebis & des moutons quand on les tond. *Voyez* TONTE des bêtes à laine.

TOMBEREAU, charrette faite en forme de caiſſe, qui ſert à tranſporter les fumiers, les boues, le ſable, les terres & autres choſes ſemblables.

TON, inſecte qui coupe les racines des plantes. Il faut le chercher au pied, quand on les voit fanées ; il ſe retire auſſi dans les ſentiers qu'il faut fouiller de tems en tems. Les Maréchés aſſurent unanimement que c'eſt la qualité des fumiers qui les engendre, & que le crotin de tous les chevaux qui mangent du ſon produit cet effet. On doit être en garde ſur cela.

TONDRE, en Agriculture ſe dit à l'égard des brebis & des moutons qu'on *tond*, pour en tirer la laine. On *tond* les brebis deux fois l'année en Eſpagne, & comme la laine de cette contrée, ſur-tout celle qui vient de Ségovie, eſt fort eſtimée, on a ſoin quand on la *tond* de mettre des couvertures ſous les brebis crainte qu'il ne s'en perde. Anciennement on arrachoit la laine au lieu de la *tondre*. Il y a même encore des pays où cela s'obſerve, & pour cela ils laiſſent les brebis jeûner pendant trois jours avant cette opération, parce, prétendent-ils, que la laine tient moins lorſque ces animaux ſont languiſſans, que lorſqu'ils ſont bien nourris. Ceux qui les premiers apprirent à *tondre* les brebis, vinrent de Sicile en Italie, quatre cens cinquante-quatre ans après la fondation de Rome. *Dictionnaire de Trévoux*.

TONDRE ſe dit auſſi en terme de Jardinage. *Tondre* des bouis, & des paliſſades qu'on *tond*, c'eſt une adreſſe de bien *tondre* le bouis & les paliſſades. Le premier ſe *tond* au ciſeau, & l'autre avec le

le croiſſant. Cette adreſſe s'acquiert par la pratique qu'on en fait. Le métier à la vérité eſt pénible, c'eſt pourquoi il eſt bon d'être robuſte.

TONNE, grand vaiſſeau de bois propre à garder du vin; on l'appelle autrement *foudre*. Ce ſont ces grand vaiſſeaux qu'on voit en Allemagne, qui tiennent cent ou deux cens muids.

TONNEAU, vaiſſeau de bois où on met du vin. Ce mot eſt ſinonime à tonne. Il y en a de pluſieurs grandeurs, comme muids, feuillettes, quart, queuë, demi-queuë, ainſi du reſte.

TONNELLE, berceau de treillage couvert de verdure, cabinet qu'on fait dans les jardins, qu'on entoure de phyléria, de chévrefeuilles, de coulevrée & autre verdure ſoûtenuë de perches, de charpente ou de fer.

TONTE, branchage de bois qu'on tond, qu'on coupe de tems en tems. La *tonte* des ſaules, marſaux, aunes, peupliers, &c. appartient à un Uſufruitier, à un Fermier.

TONTE, ſe dit auſſi du tems où l'on tond les brebis, & de l'action de celui qui tond. En France où l'on ne fait qu'une *tonte* par an, on tond les brebis & les moutons au mois de Mai plus ou moins tard, ſuivant la chaleur, & les agneaux dans le mois de Juillet. Avant ce tems ils n'ont pas de quoi tondre. Si on tondoit les brebis ou moutons avant ou après le mois de Mai, ou ils auroient trop froid auſſi-tôt qu'ils auroient perdu leur toiſon, ou ils n'auroient pas aſſez de tems pour ſe revêtir avant l'Hyver.

Pour faire la *tonte* il faut toujours choiſir un beau jour ſans vent; la veille ſur le ſoir on lave tout le troupeau bête après bête dans une riviere ou ruiſſeau bien clair, l'eau de mare ſeroit trop ſale pour cet effet; & pour que la laine ne ſe gâte point la nuit dans la bergerie, on y met une litiere toute fraîche. Le lendemain jour de la *tonte*, le Berger doit avoir ramené ſon troupeau dans la bergetie ſur les huit heures du matin, pour qu'on faſſe la *tonte*. On prend chaque brebis, mouton ou agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend ſur une nape ou ſur un van, & avec de bonnes forces qui ſont de grands ciſeaux, on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il eſt poſſible. Si on ne les a pas tondues toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remet le reſte au lendemain. Après que les brebis ſont tonduës, il eſt bon de leur paſſer la main ſur le dos; pour les fortifier on les frote de vin & d'huile de noix mêlés enſemble. Il y en a qui les frote de ſuie de cheminée, ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommode point.

Si on leur a fait quelque cicatrice en les tondant, il n'y a qu'a les froter avec du vieux oing ou du ſain-doux, ou bien de la térébenthine & de l'huile d'olive. D'autres mettent le ſain-doux, ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix, & cet onguent, dont ils frotent le corps des brebis tonduës, empêche qu'elles n'aient la gratelle ni la galle, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffuë. L'eau de la mer fait le même effet quand on eſt à portée d'y plonger les brebis nouvellement tondues, ou bien on prend du jus de lapins cuits, de la lie de vin vieux, de la lie d'huile d'olive ou de vieille huile d'olive. On mêle tout cela à doſe égale, & on en frote les brebis nouvellement tonduës pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il eſt aiſé d'en refaire d'autre, ou bien on peut ſe ſervir d'eau de pluie gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert. On y met du ſel & un peu de bouillie, & on en frote les brebis. Tous ces remedes topiques & faciles guériſſent les coupures, préviennent la galle & la gratelle, & font que la toiſon en revient plus belle.

Il eſt très-rare en France de tondre

les moutons plus d'une fois l'an ; quand on tond deux fois, la premiere *tonte* ſe fait au mois de Mars, & la ſeconde au mois d'Août ; mais la laine de la ſeconde *tonte* n'eſt jamais ſi bonne que celle de la premiere. Dans le Piémont on tond les brebis trois fois, en Mars, en Juillet & Novembre. Dans les Pays Septentrionaux au contraire il n'y a qu'une *tonte*, & on la fait au mois de Juillet ; mais toujours par un tems chaud, car le moindre froid morfondroit les brebis, & leur donneroit la toux qui leur ſeroit très-dangereuſe.

TOPINAMBOUR, plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de douze pieds, ou davantage, revêtuës de beaucoup de feuilles longues, larges, pointuës, découpées profondément en leurs bords. Ses fleurs ſont belles, radiées, de couleur jaune. Il leur ſuccede des ſemences menuës, garnies chacune dans le haut de deux feuilles, & enchaſſées dans une feuille pliée en gouttiere. Ses racines ſont grêles, rampantes, ſe répandant au long & au large, auxquelles ſont attachées les tubercules appellés auſſi *topinambours*, gros comme des poires, quelquefois comme le poing, boſſus, de figures inégales de même que les trufes ; mais liſſes, chatnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux & agréable, approchant quand ils ſont cuits de celui de l'artichaut. On les accommode de diverſes manieres pour les manger. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit que c'eſt le plus mauvais de tous les légumes. Le peuple s'en nourrit. On l'appelle autrement *pomme de terre*. Toute terre lui eſt bonne. Cette plante ſe multiplie de graine, ou de ſon propre fruit, qu'on replante au mois de Mars de la même maniere que les trufes.

TORMENTILLE, plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges longues d'environ un pied, veluës, rougeâtres, grêles, rampantes, garnies de feuilles ſemblables à la quinte-feuille, & rangées de même, mais au nombre de ſept ſur une queuë. Ses fleurs ſont chacune à quatre feuilles diſpoſées en roſe, petites, de couleur jaune, ſoutenuës par un baſſin découpé en huit parties, quatre grandes & quatre petites, placées alternativement. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit preſque rond, dans lequel ſont amaſſées pluſieurs ſemences oblongues, menuës, ſa racine plus groſſe & fibreuſe. La racine de *tormentille* eſt aſtringente, propre pour les cours de ventre, pour les vomiſſemens, & pour les hémorragies. Cette plante croît ſur les montagnes & dans les campagnes aux lieux herbeux & humides, particulierement à Pila, dans le Lyonnois, & fleurit en Eté.

TORMINAL, ſorte de cormier, dont les feuilles ſont ſemblables à celles de vignes, fermes & liſſées. Son fruit eſt longuet, âpre, rond, attaché à une longue queuë, aigre & âpre au goût. L'arbre eſt d'une moyenne hauteur, & l'écorce en eſt liſſée.

TOUFFE, ſe dit d'un gros pied compoſé de pluſieurs petits, qui peuvent être ſéparés l'un de l'autre, & par conſéquent plantés ſéparément, pour ſe mettre en état de venir *touffe* à leur tour.

TOUPILLON, ſe dit proprement des orangers, & ſignifie une confuſion de pluſieurs branches fort petites en groſſeur & longueur, chargées de petites feuilles, & venuës fort près les unes des autres. C'eſt ainſi que d'ordinaire du nombril de chaque feuille des branches d'orangers de l'année précédente, il en ſort beaucoup de petites. Le Jardinier habile doit être ſoigneux d'*étoupillonner*, c'eſt-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conſerver qu'une ou deux, qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'arbre, & celles-là étant ſeules, reçoivent toute la nourriture qui alloit au grand nombre, & ainſi elles deviennent plus

belles, plus groſſes & plus longues, & font de plus belles fleurs & de plus beaux fruits. Ces *toupillons* ſont à l'endroit où il s'amaſſe le plus d'ordure, & ſur-tout des punaiſes. LA QUINTINIE.

TOURNER, ſe prend quelquefois pour la premiere marque de maturité. Ainſi on dit, le fruit commence à *tourner*, le fruit eſt *tourné*, il mange du raiſin qui n'eſt pas ſeulement *tourné*, &c. D'autres fois *tourner* ſe prend pour un commencement de corruption. Ainſi on dit, ces ceriſes ne valent rien, elles ſont toutes *tournées*.

TOURNESOL, plante qu'on dit ſe tourner toujours vers le Soleil, ou ſuivre ſon mouvement. On l'appelle autrement *héliotrope*, ou *herbe aux verrues*. Voyez HELIOTROPE.

TRACER, c'eſt marquer avec le traçoir les traits d'un parterre, ſoit découpé, ſoit en broderie, pour y planter le bouis.

TRACER, ſe dit auſſi des racines qui coulent entre deux terres, c'eſt-à-dire, peu avant dans la terre, & un peu au deſſous de la ſuperficie.

TRAÇOIR, eſt un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on ſe ſert pour tourner, &c.

TRAIT DE BOUIS, en terme de Jardinier, c'eſt un filet de bouis nain, continué & étroit, qui forme la broderie d'un parterre, & renferme les plate-bandes & carreaux. On le tond ordinairement deux fois l'an en certain tems de la lune, pour le faire profiter, ou l'empêcher de monter trop vîte.

TRANSPLANTER, c'eſt déplanter une plante pour la mettre dans un autre lieu. Les laituës & la plûpart des fleurs veulent être *tranſplantées*. Pour les arbres on ne ſçavoit autrefois les tranſporter qu'en les levant avec leur mote; mais à préſent quand on veut *tranſplanter* un arbre tel qu'il ſoit, on fait un cerne d'une largeur convenable, à peu près à l'étenduë des racines de l'arbre; l'on en tire la terre petit a petit, juſqu'à ce que les racines paroiſſent & ſoient tout-à-fait découvertes: enſuite on les détache doucement avec quelque petit inſtrument, pour les endommager le moins qu'on peut.

Quand l'arbre eſt arraché, on le tranſporte au lieu où on le ſouhaite, on le met dans un trou creuſé de la largeur de l'étenduë des racines de l'arbre, on lui donne la même ſituation qu'il avoit auparavant. On étend toutes les racines dans la circonférence du trou, enſuite on met proprement avec la main deſſous & deſſus chaque racine de la terre bien meuble, en la preſſant doucement, enſorte qu'il n'y ait aucun vuide. C'eſt pourquoi on ne doit jamais mettre de la terre ſur les racines avec la béche, parce qu'il ne faut qu'une mote ou deux, pour y cauſer un vuide qui feroit languir l'arbre.

Quand les racines ſont couvertes d'environ quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou du fumier de l'épaiſſeur de deux bons doigts, & l'on jette par-deſſus plein un arroſoir d'eau, pour obliger la terre à ſe lier avec les racines; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre, on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout-à-fait de terre en la preſſant contre les racines, & on en unit la ſuperficie avec un rateau.

Il y a des gens qui achevent de remplir tout le trou de terre ſans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne ſoit légére. Ils ne mettent le fumier que quand le trou eſt plein. Ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout autour de l'arbre, en couvrent la terre de la largeur qu'étoit le trou, & finiſſent cette tranſplantation en jettant trois ou quatre ſceaux d'eau ſur le fumier.

De quelque maniere qu'on rempliſſe le trou, il ne faut l'arroſer qu'en cas que le tems ne ſoit pas diſpoſé à la ge-

lée; car en ce cas il faut bien ſe garder d'arroſer, mais il faut différer cet arroſement juſqu'à ce que le tems ſoit favorable. On réitere cet arroſement au Printems, afin d'exciter la ſéve à monter & à vivifier l'arbre, & en Eté on arroſe plus ſouvent, quelquefois même par deſſus les branches.

Il faut obſerver en plantant un arbre de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé, mais qu'il ſoit de trois pouces au deſſus de la ſuperficie de la terre. Quelques-uns prétendent que ſi à la place du trou il y avoit auparavant un poirier, & que l'arbre qu'on veut *tranſplanter* ſoit auſſi un poirier, il en faut auſſi changer la terre, & en faire apporter de neuve. Ce qu'il ne faut point faire lorſque l'arbre eſt d'une eſpece différente, parce qu'on ſuppoſe que la terre eſt neuve à ſon égard.

Cette *tranſplantation* ſe fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février. On choiſit pour cela une belle journée ſans pluie, on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été *tranſplanté*, en obſervant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement *tranſplanté* il a peu de ſéve la premiere année, c'eſt ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laiſſer beaucoup de fruit la premiere année. Sans cette précaution l'arbre courroit riſque de périr.

Tout cela ſe pratique également pour les arbres à haute tige, en buiſſon & en eſpalier, même pour les ormes & les ſeps de raiſin ou de verjus de dix ou douze ans. Toute la différence eſt que les ſeps ne donnent point de fruit la premiere année, au lieu que les autres plans ne diſcontinuent point d'en porter; ainſi par le moyen de cette méthode on peut faire en une année un jardin auſſi avancé, & auſſi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant que de faire attacher un arbre à haute tige qu'on veut *tranſplanter*, il faut lui couper le bout des branches & toutes celles qui ſont mal placées, afin que l'arbre ait une belle figure & de bons boutons à fruit, malgré le peu de ſéve qu'il a la premiere année de ſa tranſplantation.

TRAPE, un pied de melon *trape*, veut dire un pied ramaſſé, un pied fort & nullement étoilé, ou trop élevé & trop allongé.

TRAVESTI, tulipe gris lavandé, pâle, rouge obſcur & blanc, le tout brouillé. MORIN.

TREFLE, plante dont il y a un grand nombre d'eſpece. Le *tréfle*, qu'on appelle *tréfle des prés à fleur rouge*, pouſſe des tiges grêles, en partie droites, en partie traînant à terre & un peu veluës. Ses feuilles ſont attachées trois à une queuë, tantôt rondes, & tantôt longues, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs ſont diſpoſées en gros épi court & gros, d'une couleur purpurine & d'une odeur agréable. Il leur ſuccede des capſules rondes, remplies chacune d'une ſemence qui a la figure d'un petit rein. Sa racine eſt longue, ligneuſe, preſqu'auſſi groſſe qu'un petit doigt. Cette plante croît dans les prés, & elle ſert de pâturage aux beſtiaux.

Il y a un *tréfle* qui ſent le bithume, qu'on appelle *trifolium aſphalites*, ou *bituminoſum*. Les Latins ont nommé ce genre de plante *trifolium*, d'où eſt venu *tréfle*, à cauſe que ſes feuilles naiſſent trois ſur une queuë. Il en naît quelquefois davantage, mais rarement.

Il y a un autre *tréfle* à tête hériſſée, qui vient de Montpellier, & un autre, qu'on appelle *tréfle* des bois, qui a été découvert à Chambort par Gaſton Duc d'Orléans. On en voit la deſcription curieuſe dans les Mémoires du Sieur DODART.

TREFLE DES MARAIS: cette plante qui ſur chacune de ſes queuës

produit trois petites feuilles rondes en ovale, & éleve ſa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle ſe charge, juſqu'à la cime, de certaines petites fleurs blanches qui reſſemblent aux jacintes, avec certains petits filets comme les capriers qui ſont fort agréables à voir, & ſentent admirablement bon. Elle ſe plaît plus à l'ombre & à l'humidité, qu'au grand Soleil. MORIN.

TREILLAGE, ouvrage d'échalas, perches liées & aſſemblées pour faire des berceaux, ſoûtenir des eſpaliers, des paliſſades, faire des clôtures de quelques quarrés d'un jardin. On fait des *treillages* à différentes mailles, c'eſt-à-dire, à mailles de huit ſur neuf pouces de large, de ſix ſur cinq, de quarre ſur cinq, & de quatre pouces de longueur ſur tous ſens. C'eſt ſelon les ouvrages qu'on veut faire, & l'argent qu'on y veut dépenſer. Les *treillages* à petites mailles regardent les beaux berceaux; on en fait quelquefois des paliſſades, même dans des cours & autres endroits, ce qui y ſert d'un très-bel ornement.

On fait par le moyen des *treillages* des berceaux, des cabinets, des galeries, des portiques, des ſalles, & les beaux ouvrages de *treillages* ſont ornés de colomnes, de pilaſtres, de corniches, de frontons, montans, panneaux, vaſes, conſoles, couronnemens, dômes & lanternes.

TREILLE, berceau fait de perches de charpente, ou de barres de fer, & couvert de ſeps de vigne. C'eſt proprement un berceau couvert de ſeps de vigne. Il y a auſſi des *treilles* en cabinet.

On ſe ſert pour leur conſtruction de perches de ſaule ou de verne; ces dernieres ne plient point comme les autres. On en fait des cabinets quarrés & couverts à plat. Les *treilles* dans les jardins ſont dreſſées exprès pour y prendre le frais en plein jour dans l'Eté.

TREILLE DE VIRGINIE. BRADELEY dit que c'eſt une plante, qui peut être multipliée en couchant ſes branches au mois de Septembre. On prétend même qu'elle peut auſſi l'être de boutures. Ses fleurs ſont violettes, & en ſi grande quantité, qu'elles couvrent preſque la plante. Elle ſe plaît dans une terre légére, & comme elle eſt d'une nature courante, il faut la ſoûtenir avec des perches. On peut la planter contre une muraille, ou la planter parmi les autres plantes à fleurs qui habitent les boſquets.

TREMBLE, arbre de haute futaie, dont les feuilles ſont larges & preſque rondes, qu'on appelle autrement *peuplier lybique*. Le *tremble* eſt un bois blanc & léger, qui ſert à faire des ſabots, des talons de ſouliers, & des ouvrages de Sculpture. On en fait auſſi des planches pour le même uſage que celles du tillot.

Le *tremble*, quoique eſpece de *peuplier*, vient plus haut & plus droit que le *peuplier*. Il a l'écorce de couleur cendrée & épaiſſe, les feuilles comme le lierre, vertes, petites, & non dentelées, quoique un peu pointuës. Elles ſont attachées à une longue queuë, mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles tremblent toujours, même ſans vent, d'où vient à cet arbre le nom de *tremble*. Son fruit vient en grape & par perles, qui s'épanoüiſſent & ſe perdent dans l'air, quand elles ſont mûres. Il donne auſſi de la réſine, & les yeux de ce *peuplier* qui paroiſſent, quand ces feuilles commencent à germer, ſont odoriférans & viſqueux. *Voyez* PEUPLIER.

TREMIE, ſorte de grande cage quarrée, fort large par le haut, & fort étroite par le bas, vaiſſeau de bois, fait en forme de pyramide renverſée, qui ſert au moulin pour faire écouler peu à peu par un auget le bled ſur les meules pour en faire de la farine. Cette *trémie* eſt portée par deux pieces de bois, qu'on

appelle *trémions*, qui s'entretiennent par des chevalets.

TREMOIS, menus bleds qu'on ſeme en Mars, comme avoine, orge, veſce, mêlés enſemble. On les appelle ainſi à la Campagne, parce qu'ils ne ſont que trois mois en terre. On appelle auſſi *trémois* ou *trémais* toutes ſortes de grains, mêlés enſemble, comme on appelle *méteil* le froment mêlé de ſeigle.

TRE'S-FONCIERS, ou PARAGERS, ſont ceux qui ont des bois ſujets aux droits de tiers & de danger; on les paye au Roi, à cauſe de la juſtice qu'il y fait exercer par ſes Officiers pour la conſervation des bois. Cependant on ſe regle ſur l'uſage des lieux, pour ſçavoir ſi le droit eſt dû, & de combien il eſt; & même les morts-bois ne ſont ſujets à aucun de ces droits: c'eſt-à-dire, que les *Très-Fonciers* ou *Paragers* prennent ou vendent les motts bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part en eſſence ni en eſtimation au Seigneur, de qui leurs bois relevent, ſoit en Gturie, Grairie, tiers ou danger.

TRE'ZEAUX: on appelle ainſi en Normandie des monceaux de gerbes de bled, amaſſées dans le champ, pour être chargées & comptées plus commodément. Ces amas ont été nommés *trézeaux*, parce qu'ils étoient compoſés de treize gerbes, afin que la dîme fût levée plus aiſément, particulierement dans les lieux où les Décimateurs n'avoient droit de prendre que la treiziéme gerbe, car ce droit n'eſt pas égal en tous lieux.

TRIAGE, en terme des Eaux & Forêts, ſe dit de certains buiſſons, ou quartiers de forêts, qui en font la diviſion. Les Officiers de la Maîtriſe ſont tenus de faire ſouvent la viſite des forêts, de garde en garde, & de *triage* en *triage*. Par la derniere Ordonnance les Seigneurs, qui ont leur *triage*, c'eſt-à-dire, leur part ne peuvent rien prétendre dans les communaux ſur la part des Habitans.

TRICOLOR, nom d'une plante dont les feuilles longues & pointuës ſe colorent de trois couleurs, vers l'Automne, de verd, de jaune & de rouge. Cette plante croît à la hauteur d'un pied ou environ. Elle croît dans les jardins, & on la cultive.

TRICOLOR, ſe dit auſſi de quelques œillets.

Le *tricolor de Compiegne* eſt pourpre, de couleur de roſe, pâle & blanc. Le pourpre eſt enfoncé, & le blanc très-fin. Mais ce qui eſt de ſurprenant pour un *tricolor*, c'eſt qu'il eſt gros & large. Sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles, tracées de groſſes branches de pieces emportées, qui ſe ſuccedent les unes aux autres, c'eſt-à-dire, qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe pâle, ſur un fin blanc, qui doit paſſer plutôt pour un panache que pour le champon. Le fond de l'œillet ne creve point avec cinq boutons. Ses marcotes ne ſont pas fortes. La pourriture attaque le *tricolor*; c'eſt pourquoi il faut le préſervet des méchantes pluies. MORIN.

Le *tricolor Poncet* ne diffete du précédent qu'en groſſeur n'étant pas ſi large, ni ſon blanc ſi fin, ni ſes couleurs ſi bien détachées. MORIN.

La *Chinoiſe* eſt un *tricolor* rare; ſon blanc eſt de lait tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs, & de couleur de roſe. Sa fleur large ſe trouve à Lille. Cinq boutons lui ſuffiſent. MORIN.

TRINITE', eſpece de violette, nommée ainſi à cauſe que ſes fleurs ſont de trois couleurs, bleue, purpurine ou blanche, & jaune. On l'appelle autrement *penſée*. Voyez PENSE'E.

TRIUMPHANT DE LILLE, terme de Fleuriſte, œillet qui eſt un piqueré fin, ſur un beau blanc. Sa fleur large, & ſa plante vigoureuſe. Il veut quatre boutons. MORIN.

TRIPE-MADAME, ou TRIQUE-MADAME, plante qui eſt une eſpece de joubarbe, & qui pouſſe pluſieurs tiges rondes, graſſes, foibles, couchées par terre, revêtuës de beauconp de petires feuilles épaiſſes, oblongues, finiſſant en pointes, pleines de ſuc, bleuës au commencement, enſuite rougeârres. Ses fleurs ſont à ſix feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit compoſé de pluſieurs graines remplies de ſemences. Sa racine eſt garnie d'une infinité de filamens. La *tripe-Madame* eſt aſtringenre. On en mange en ſalade. Il en croît ſur les murailles une ſorte qui fleurit jaune. Elle eſt âcre & cauſtique.

On la cultive dans les jardins, & elle ſe multiplie de graine, de rejettons & de bourures. Chaque pied fait beaucoup de bras, qui, étant ſéparés & replanrés, forment autant de nouveaux pieds. Elle réuſſit preſque égalemenr de bouture, pourvu qu'on ait ſoin de l'arroſer ſouvent, & de la tenir à couvert du Soleil pendant quelques jours. On la met en planche à la diſtance d'un pied, & on l'arroſe ſouvent, c'eſt ce qui la rend tendre.

TRIPOLITAINE, terme de Fleuriſte, anémone qui eſt de couleur de citron blanchiſſant. Elle s'éleve haut de terre, & fait de groſſes fleurs. Morin.

TROCHET, terme d'Agriculture, petit bouquet de fleurs ou de fruits, joints enſemble ſur les branches d'un arbre, & ſortis d'un même bouton. On dit : voilà un *trochet* de ſix pommes, de ſix poires, de ſix ceriſes.

TROENE, arbriſſeau qui pouſſe beaucoup de branches longues, fléxibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois eſt blanc & dur. Ses feuilles ſont oblongues, étroites, approchantes en quelque maniere de celles du ſaule, mais plus courtes & plus groſſes, de couleur verte & brune, luiſantes, d'un goût aſtringent & amer. Ses fleurs ſont blanches, ramaſſées en grapes, d'une odeur agréable. Ce ſont des tuyaux évaſés & découpés par le haur, en quatre ou cinq parties. Il leur ſuccede des baies molles, groſſes comme celles du geniévre, ramaſſées auſſi en grapes, vertes au commencement, devenant noires à meſure qu'elles mûriſſent. On trouve le plus ſouvent dans ces baies depuis deux juſqu'à quatre ſemences jointes enſemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & déſagréable. Le *troène* eſt fort déterſif. Son ſuc & ſon eau diſtillés ſont propres pour les maux de gorge, pour deſſécher les ulceres, & pour arrêter les crachemens de ſang & les hémorragies.

TROENE VERD D'ITALIE: cette plante fut apportée d'Italie en Angleterre, dit Bradeley, par M. Balle, parmi d'autres raretés du même genre. Ses feuilles reſſemblent à celles de l'olivier, & les Italiens lui donnent entre autres noms celui de *Olivetta*. Quoique cette plante, dit Il, croiſſe vîte, elle fait une haie admirable quand on a ſoin de l'émonder ſouvent, & quoique étrangere, elle mépriſe la violence des gelées, & conſerve ſa verdure pendant tout l'Hyver. Bradeley dit qu'il n'en a jamais vû de fleurs, mais qu'on lui en a donné beaucoup de fruits, qui reſſemblenr un peu aux fruits du myrthe. On doit ſemer les fruits de cette plante au mois de Mars, à un pouce ou environ de profondeur, dans une terre légére, & les arroſer fréquemment juſqu'a ce qu'ils ſoient levés. La deuxiéme année, on les tranſplante du carreau où ils ont été ſemés. Il croit qu'une terre chaude & graveleuſe eſt la meilleure pour cette plante ; car il en a planté, dit-il, dans cette ſorte de rerrein, qui ont pouſſé en un Eté des riges de quatre pieds de longueur.

TROGNON, c'eſt le cœur, le mi-

lieu, la partie qui reſte des fruits ou des plantes, quand on en a ôté le meilleur. On le dit auſſi de ce qui reſte des choux quand on les a coupés, & même de la partie la plus ſolide, d'où partent les feuilles.

TROMPE VALET, nom que porte en certains pays la poire d'ambrette. LA QUINTINIE.

TROUPEAU, troupe d'animaux d'une même eſpece qui ſont dans un même lieu; c'eſt le bétail qu'on aſſemble pour le nourrir & le mener paître. Dans les métairies on a des *troupeaux* de brebis, de moutons, de bêtes à laine pour les faire valoir. Les *troupeaux* des bêtes aumailles ſont des bœufs & des vaches.

TRUFES. Les Médecins, comme GALIEN & DIOSCORIDE, les mettent au rang des racines, bulbes & oignons; & diſent que ce ſont des racines rondes, ſans tiges, ſans feuilles & ſans filamens. Les pourceaux ſont fort friands de *truſes*, & ſervent ſouvent à découvrir les lieux, où il y en a. Elles ſont preſque faites comme des topinambours: elles ſont blanches, noires ou griſes, & on en trouve qui peſent une livre. Elles croiſſent dans les terres ſéches & crevaſſées. Les meilleures *truſes* viennent de la Gaſcogne, de l'Angoumois, & de pluſieurs autres pays chauds.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit qu'il y a deux eſpeces de *truſes*, la *blanche* & la *rouge*. Selon les remarques de M. BRADELEY, ce n'eſt que la même eſpece, mais dans des degrés de maturité différens. Voici un précis des Obſervations curieuſes que ce Sçavant Auteur a faite ſur les *truſes*. Le détail, quoiqu'un peu long, ſur l'origine d'une plante qu'on n'avoit pas encore bien connuë ne peut faire que plaiſir au Lecteur, c'eſt dans cette vuë que nous le donnons.

La *truſe*, dit l'Auteur Anglois, eſt une eſpece de tubercule charnu, couvert d'une envelope dure & raboteuſe, comme le chagrin, dont la ſuperficie eſt noüeuſe & boſſuë, un peu irréguliere, & qui reſſemble beaucoup aux coſnes ou noix du cyprès, que l'on appelle communément la *pomme de cyprès*. Les *truſes* paroiſſent rarement hors de terre. Elles ſont pour l'ordinaire un demi pied avant dans la terre, quelquefois moins. On en trouve toujours enſemble dans le même endroit pluſieurs de différentes groſſeurs, & de tems en tems on en rencontre qui peſent juſqu'à une livre: mais ces groſſes ſont aſſez rares. On eſt ſûr cependant, dit le même Auteur, qu'il y en a de fort groſſes & même en Angleterre, & il aſſure en avoir vû.

Du tems de PLINE, on regardoit comme les meilleures celles que l'on apportoit d'Afrique. Il y en a d'excellentes dans le Brandebourg, & dans pluſieurs autres Provinces d'Allemagne. Elles ſont fort communes en Italie. La Provence, le Dauphiné, le Languedoc, l'Angoumois, le Perigord, & d'autres Provinces nous en fourniſſent. La Province de Northampthon, & pluſieurs autres en donnent aux Anglois. Nous en avons encore en Bourgogne & aux environs de Paris.

Le ſol, où on les rencontre le plus communément, eſt une terre franche & ſabloneuſe, où on peut compter d'en trouver, pourvu que cette terre ait été long-tems en friche. On les trouve ſurtout à l'ombre des arbres, & même parmi leurs racines, parmi les pierres quelquefois, mais rarement dans une plaine unie & découverte. Leur arbre favori eſt le chêne ordinaire & le chêne verd, comme l'orme eſt celui de la morille.

On commence à découvrir les *truſes* dans les premiers tems doux, après que les gelées ſont paſſées, un peu plutôt ou plus tard, ſelon que la ſaiſon eſt chaude ou tempérée. Il y en a même de tems en tems en plein Hyver.

Quand

Quand elles commencent à croître, elles paroiſſent rondes comme de petits pois, rouges en dehors & blanches en dedans. Elles croiſſent inſenſiblement, & deviennent fort groſſes lorſque le terrein leur convient. On commence à trouver dès l'entrée du Printems celles qu'on appelle *trufes blanches*, qui à la vérité ſont inſipides, mais on les fait ſécher communément pour les mettre dans les ſauſſes, parce qu'elles ſe conſervent mieux ſèches que les *trufes marbrées*. On croit communément que quand une *truſe* eſt déplacée, elle ne peut plus croître, ni tirer par la ſuite aucune nourriture, quand même on la replaceroit au même endroit d'où elle a été tirée; mais que ſi on les laiſſe croître juſqu'à un certain point, ſans les déranger, elles groſſiront inſenſiblement, & que leur peau ou envelope deviendra noire, dure & raboteuſe, quoiqu'elles conſervent leur blancheur au dedans. A ce point de maturité, elles n'ont encore que fort peu d'odeur & de goût; c'eſt pourquoi on ne les croit bonnes que pour les mettre dans les ſauſſes. Ce ſont celles que nous appellons en France les premieres *trufes blanches*.

Mais on ne doit pas les diſtinguer, dit Bradeley, comme une eſpece différente des *marbrées*, ou des *trufes noires*, que l'on recueille depuis la fin de l'Eté juſqu'au milieu de l'Hyver; car c'eſt préciſément la même eſpece, mais dans des degrés de maturité différens. On conſidere la *truſe blanche*, dans le premier état, comme ſi c'étoit une plante qui contînt en même tems la racine, la tige & le fruit, & qui en groſſiſſant inſenſiblement épanoüit & dilate ſon parenchyme ou ſa peau extérieure. A meſure que la *truſe* renfle, ſa peau ou couverture extérieure ſe durcit & ſe fend en pluſieurs endroits, pour donner à toute la maſſe qui y eſt contenuë plus d'eſpace pour s'étendre & ſe développer, & peut-être afin que cette maſſe puiſſe mieux prendre nourriture. Alors la *truſe* commence à changer de couleur, & de blanche qu'elle étoit commence à être marbrée de gris, de maniere que le ſeul blanc qui y reſte ſemble marquer une continuité de vaiſſeaux, qui conduiſent au cœur, ou au centre de la *truſe*.

La membrure griſe de la *truſe* vuë au microſcope, à ce qu'a remarqué M. Bradeley, ſemble être un parenchyme tranſparent compoſé de vaiſſeaux fort déliés. Au milieu de ce parenchyme on découvre des taches rondes & noires, détachées les unes des autres, qui ſont apparemment les ſemences, qui alterent la couleur de la partie parenchymeuſe à l'endroit où elles ſont placées, tandis que les parties où on ne les trouve pas reſtent blanches. Ces parties blanches doivent être regardées comme autant de canaux, ou de vaiſſeaux à ſéve, parce qu'ils ſe terminent toujours à l'envelope ou couverture.

Quand les *trufes* ſont parvenuës à ce degré de perfection, elles ont un goût & une odeur excellente. Notre Auteur Anglois a remarqué que la chaleur & les pluies d'Août contribuent beaucoup à leur maturité; c'eſt ſans doute, dit-il, ce qui a fait imaginer à quelques Auteurs qu'elles étoient produites par le tonnerre.

Les plus excellentes *trufes* ne paroiſſent que depuis le commencement d'Octobre, juſqu'à environ à la fin de Décembre, & même dans les Hyvers doux juſqu'en Février. Pendant cette moiſſon, les *trufes* ſont marbrées, au lieu que celles que l'on recueille dans les mois d'Avril, Juillet & Août ont la chair blanche.

Si on ne recueille pas les *trufes* dans le tems préciſément de leur maturité, elles pourriſſent bientôt; c'eſt alors que l'on peut remarquer leur production, car en fort peu de tems on trouve à l'endroit des *trufes* pourries pluſieurs monceaux de petites *trufes*. Ces jeunes *tru-*

fes prennent de la nourriture & croiſſent juſqu'au premier tems froid ; pour-lors ſi les gelées ne ſont point trop violentes, elles paſſeront l'Hyver, & deviendront au Printems, ce qu'on appelle *truſes blanches.*

M. Geoffroy nous apprend que les grandes gelées de 1709. détruiſirent ou retarderent l'accroiſſement des jeunes *truſes*, & qu'on n'en apperçut aucune juſqu'à l'Automne, mais que l'année ſuivante il y en eut une grande quantité dans les ſaiſons ordinaires. M. Bradeley dit qu'on n'a point encore remarqué qu'elles aient aucune racine, ni la moindre fibre pour s'attacher dans la terre, mais elles en ſont environnées d'une maniere ſi ſerrée, qu'elles y impriment, ajoute-t-il, la figure de leur peau extérieure. Cependant l'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit que la plante qui produit la *truſe* fait une quantité de racines ligneuſes, blanches & menuës, garnies de beaucoup de chevelure.

La *truſe* eſt ſujette, ainſi que la plûpart des racines, à être attaquée par les inſectes. Les vers, qui piquent ſouvent les *truſes*, ſont blancs, fort petits & minces, & bien différens de ceux que l'on trouve dans les *truſes* pourries. Le petit ver blanc, dont parle Bradeley, après s'être nourri dans la *truſe*, ſe change en une chryſalide, enveloppée dans un nid, ou coque de ſoie blanche délicatement travaillée, & devient enſuite une mouche bleuë, qui ſort de ſon nid ou coque, par les crevaſſes que l'on remarque à la ſurface de la terre, aux endroits où il y a des *truſes* ; de ſorte que quand on apperçoit cette eſpece de mouche, c'eſt une marque certaine qu'il y a des *truſes* dans cet endroit.

Lorſqu'on entame une *truſe* piquée des vers, on remarque qu'elle a le goût bien meilleur, & on découvre à l'examiner que la partie attaquée par l'inſecte eſt plus noir que le reſte de la *truſe*, & qu'il n'y a que cette partie qui ſoit amere, tandis que le reſte conſerve ſa bonne odeur. Quand on ouvre une de ces *truſes* piquées, dont la partie offenſée eſt dure, on peut aiſément découvrir aux environs le nid de l'inſecte, dont le tour eſt ſans membrure & d'une couleur différente de celle de la *truſe*, & tirant un peu ſur celle du pois pourri.

En remarquant dans le microſcope les taches blanches, qui paroiſſent ſur la ſurface de la *truſe*, l'on trouve que ce ſont de petits inſectes qui s'y nourriſſent, & qui tracent des canaux tout le long de l'écorce. Ces inſectes ſont blancs, tranſparens, arrondis, & à peu près ſemblables aux mites qui naiſſent dans le fromage. Cet inſecte n'a que quatre jambes & une tête fort petite, à proportion de la groſſeur de ſon corps, & il eſt extrêmement vif. On les trouve auſſi quelquefois dans les cellules abandonnées par les mouches ; & pour-lors ils perdent leur blancheur & leur tranſparence, & deviennent de couleur de caffé.

L'Auteur Anglois a remarqué qu'on ne voit jamais croître d'herbes, ni de plantes dans l'endroit où il vient des *truſes* ; cela eſt occaſionné ſans doute parce que les *truſes* attirent toute la nourriture du terrein capable de faire végéter ; ou comme quelques-uns ſe l'imaginent, parce que l'odeur des *truſes* pourroit bien être telle que les plantes ne puſſent pas vivre dans leur voiſinage.

L'Auteur ne parle ici que des plantes de la plus petite eſpece, qui tirent leur nourriture de la terre à trois ou quatre pouces de profondeur ; mais les arbres tirant leur nourriture de la terre, à pluſieurs pieds de profondeur, ne peuvent point être endommagés par les *truſes*, ſuppoſé que la premiere conjecture ſoit juſte.

Mais ſi c'eſt la derniere, comme quelques-uns le penſent, & que la terre

où croiſſent les *truſes*, en contracte une odeur forte, il peut bien ſe faire que cette odeur ſoit pernicieuſe pour les plantes d'un ordre inférieur.

En France, les Payſans ſont ſi adroits à découvrir les terres à *truſes* qu'ils ne s'y trompent guére. Ils connoiſſent l'étenduë d'un lit de *truſes*, en remarquant qu'il ne croît point d'herbes au deſſus, ou que la ſurface de la terre eſt entierement nuë. Ils le voient auſſi par les crevaſſes de la terre, par le degré de viſcoſité qu'elle a, par les mouches bleues dont on a parlé, ainſi que par une eſpece de longue mouche noire, qui s'engendre lorſque les *truſes* ſe pourriſſent. Cette derniere eſpece de mouche a la couleur & la forme bien différente des autres, & approche aſſez de celles que l'on trouve ordinairement autour des corps corrompus.

L'inſtrument dont nos Payſans & ceux d'Italie ſe ſervent pour enlever les *truſes*, ſans les endommager, quelques groſſes qu'elles ſoient, eſt une eſpece de pioche qui n'eſt pas trop pointuë. Cet inſtrument étant ordinairement émouſſé & uni des deux côtés, il n'y a point de danger de briſer les *truſes*, parce qu'en ouvrant la ſurface de la terre, la partie la plus baſſe de l'inſtrument s'enfonce fort avant, & par ce moyen retourne les *truſes* toutes entieres: mais alors s'il étoit vrai qu'en remuant la terre & dérangeant les *truſes* elles ne puſſent plus croître, on pourroit ſuppoſer que toutes les jeunes *truſes* ſeroient détruites, peut-être pour une ſeule groſſe qu'on auroit trouvée; mais la longue durée d'un lit de *truſes*, qui, quoique ſouvent retourné, quand on les recueille, en fournit néanmoins tous les ans une nouvelle récolte, prouve certainement le contraire.

Il y en a qui ſe ſervent d'un cochon que l'on tient par une corde pour chercher les *truſes*. En Angleterre, ils dreſſent des chiens à ce manege, & Mr. Auteur en enſeigne la maniere dans un autre endroit. Les *truſes*, ainſi que les autres corps ſpongieux étant expoſés au Soleil, ſe retirent & ſe ſéchent, au lieu que l'air humide les fait renfler.

M. Bradeley, en examinant s'il y a pluſieurs eſpeces de *truſes*, dit que M. Tournefort en admet de deux ſortes, qu'il diſtingue par leur forme. La premiere eſt ronde. Il en a donné la figure dans ſes *Elémens de Botanique*, & c'eſt la même dont Mathiole, & pluſieurs Ecrivains ont fait mention; & c'eſt de cette eſpece dont on vient de parler.

La ſeconde eſpece eſt celle que Menthelius appelle *tubera ſubterranea teſticulorum formâ*, dans ſon *Pugillus rariorum plantarum*. Cette *truſe* eſt différente de l'autre par ſa forme, & par la couleur de ſa chair qui, ſuivant cet Auteur, eſt rougeâtre, & parſemée çà & là de taches vertes. Mais peut être, dit M. Bradeley, que ſi on avoit examiné cette eſpece en différentes ſaiſons, on y en auroit trouvé de différentes couleurs, auſſi-bien qu'à la premiere, dont la couleur n'eſt pas la même en tout tems.

Menthelius, dit M. Bradeley, a découvert cette eſpece dans les mois d'Août & de Septembre, qui eſt le tems où les *truſes* ne ſont pas mûres. Sur ce pied, ajoute-t-il; nous n'en avons que deux eſpeces, qui different par leur figure extérieure; car on ne doit pas ſuppoſer que la ſeule différente couleur de chair ſuffiſe pour conſtituer différentes eſpeces, puiſque, comme l'Auteur l'a dit, les *truſes* prennent couleur dans les diverſes ſaiſons. La groſſeur des *truſes*, ſelon lui, ne doit point auſſi être regardée comme un caractere ſuffiſant pour conſtituer différentes eſpeces, parce que dans le tems de leur accroiſſement, il peut ſe rencontrer des racines, ou des pinces, qui les empêchent de groſſir; ou elles peuvent devenir plus groſſes dans certains terreins que dans d'autres.

Par les Obſervations qu'il a faites, il trouve que les *truſes* ont de la graine, ſans quoi les *truſes* pourries, dont il a parlé, ne pourroient pas produire un ſi grand nombre de jeunes *truſes*, qu'on en remarque dans toutes les terres à *truſes*. Cette reproduction le confirme à croire que les *truſes* contiennent de la graine dans leur partie charnuë; mais ce n'eſt que dans les *truſes*, qui ſont parfaitement mûres & prêtes à ſe gâter, que l'on doit s'attendre à la trouver en état de végéter. Ce que l'on prend pour la graine ſont les petites taches noires que l'on remarque dans la partie griſe de la *truſe*.

Quand elle eſt mûre, elle répand une odeur agréable, & après avoir reſté quelque tems dans cet état de perfection, elle tend a la putréfaction. Il a remarqué que quand on renferme pluſieurs *truſes* mûres dans un vaiſſeau bien bouché, elles fermentent juſqu'au point de répandre une odeur preſque ſemblable au muſc, & alors elles commencent bientôt après à moiſir & à devenir viſqueuſes.

Lorſqu'on recueille des *truſes* pour les garder, on le fait dans un tems ſec, & on les place ſéparément, comme on feroit le fruit le mieux choiſi. Notre Auteur nous apprend qu'en mettant des *truſes* dans l'huile on peut les conſerver long tems; car l'huile en bouche les pores à la ſuperficie, & les empêche de fermenter.

Les Epiciers, en Angleterre, ont de ces *truſes*, conſervées dans l'huile, qui ne le cédent guére aux *truſes* fraîches, lorſqu'elles ſont cuites; mais les *truſes* ſéches n'étant que des *truſes* mûres vertes, elles n'ont d'odeur que celles qu'elles tirent des ſauſſes; & ſelon l'avis de notre Anglois, elles ne valent pas la peine d'être apprêtées, quoiqu'on les vende en Angleterre juſqu'à vingt ou trente ſchelings la livre.

Nous prétendons en France que les *truſes* ſont beaucoup meilleures après les petites gelées. M. Bradeley eſt de cet avis, parce que la gelée les empêche de fermenter beaucoup, & elles en durent plus long-tems. Ceux qui les conſervent les gardent ou dans le ſable, ou dans la terre, ſelon qu'elles ont beſoin de plus ou de moins d'humidité. Si elles manquent d'humidité, elles ſe rident dans le ſable, & alors la terre leur eſt meilleure; mais ſi elles ſont groſſes & bien pleines, il vaut mieux les conſervet dans le ſable.

C'eſt dans les mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre que les *truſes* ſont en maturité, & enſuite elles viennent dans un état de corruption. C'eſt là le tems que les graines ſont préparées pour la végétation; & c'eſt dans cet état qu'on doit les recueillir pour les planter, ou du moins quand elles ſont en pleine maturité.

Quand on a un terrein propre, & des *truſes* pourries, voici la maniere de les cultiver ſuivant l'Auteur. On laboure une eſpace de terrein de grandeur convenable; on leve la terre d'environ huit pouces d'épaiſſeur, puis on la paſſe au tamis pour la rendre la plus fine qu'il eſt poſſible; enſuite on répand deux ou trois pouces d'épaiſſeur de cette bonne terre au fond de la tranchée, & on met par deſſus quelques-unes de ces *truſes* pliſſées, à environ dix-huit pouces de diſtance les unes des autres. On prépare ſi tôt qu'on le peut un limon léger compoſé de terre criblée & d'eau, bien mêlés enſemble, & on le répand ſur les *truſes* juſqu'à ce que tout le terrein ſoit tout-à fait rempli de niveau. Par ce moyen la terre ſe trouvera en peu de tems auſſi ferme, autour des *truſes*, que ſi elle n'eût point été foüillée ni retournée du tout. On peut compter d'avoir une bonne récolte de *truſes* dans la ſaiſon. Il faut cependant avoir ſoin de choiſir un morceau de terre dans des bois ou taillis, ou dans d'autres en-

droits ombragés par des arbres.

Lorſqu'on recueille les *trufes*, il faut les mettre dans le ſable, auſſi-tôt après les avoir levées de terre, & les garder en cet état juſqu'au moment qu'on les replante. Les *trufes* ſont différentes des champignons en ce que la grande humidité ne leur fait point de tort, & qu'elles y réuſſiſſent bien, au lieu que l'inondation ou beaucoup d'humidité pourrit les champignons.

Voilà, ſelon BRADELEY, la maniere de cultiver les *trufes*. Voici celle de l'Auteur de l'*Ecole du Potager*. Le Lecteur choiſira celle qu'il lui plaira.

On ſeme, dit-il, cette plante au mois de Mars. Elle demande une terre meuble & graſſe, labourée profondément. Les uns font des trous avec le plantoir & y jettent la ſemence : d'autres font des rayons avec la binette, & la répandent dedans en la recouvrant de trois ou quatre pouces de terre. Cette derniere façon eſt la meilleure. Au reſte cette ſemence n'eſt autre choſe que le fruit même, qu'on coupe en ſix, huit ou dix morceaux, ſuivant la groſſeur ; car pourvu qu'il ſe trouve un œil dans chaque morceau, il n'en faut pas davantage. On peut également, ajoute-t-il, ſemer les petites *trufes* toutes entieres, à la groſſeur d'une noiſette qu'on met à part tous les ans quand on les arrache. On les eſpace à un pied ou quinze pouces les unes des autres. Quand elles ſont levées à une certaine hauteur, on les ſerfoüit, il n'y faut pas d'autre culture. Quelques uns cependant, dit l'Auteur, leur coupent la fane à moitié, quand elle eſt à peu près à ſa hauteur, pour faire mieux profiter le pied : d'autres l'abatent contre terre & jettent une béchée de terre par deſſus ; mais le plus grand nombre n'y fait rien. Il dit avoir éprouvé que ce fruit vient fort bien, ſans aucune de ces précautions. On arrache les pieds aux environs de la Touſſaint, & on détache les fruits ſi la terre n'eſt pas trop ſcelée. La fourche convient mieux pour cela qu'aucun autre outil. On laiſſe un peu reſſuyer le fruit, & on l'enferme enſuite, en obſervant qu'il ne faut pas une ſerre trop chaude, qui le feroit germer, ni une cave trop humide, qui le feroit pourrir, ni aucun lieu où la gelée puiſſe pénétrer, ſe trouvant bien placé, & il ſe conſerve juſqu'à après Pâques.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager* parle d'une autre eſpece de *truſe*, qui croît naturellement, dit-il, dans les étangs de quelques Provinces, particulierement dans le Bourbonnois & dans la Bourgogne. On la nomme *truſe*, ou *truſe d'eau*, *mâcre*, *cornoüelle*, *châtaigne d'eau*, *écharbot*, &c.

Il nous apprend auſſi que ce fruit eſt produit par une plante aquatique. Sa forme eſt cornuë, de la groſſeur d'une noix. Son écorce eſt brune, & ſon amande blanche. Son goût eſt douceâtre, approchant de celui de la châtaigne. On le prépare de différentes manieres pour le manger. Les uns le font cuire dans la cendre, comme les marrons ; d'autres à l'eau boüillante. On en fait du pain, & une eſpece de boüillie dans le Limoſin, dont les enfans ſont très-friands. Quelques-uns les mangent cruds, comme les noiſettes, & les Auteurs anciens & modernes en ont parlé comme d'un mets rafraîchiſſant & un aliment utile. On lui donne même des propriétés en Médecine.

Pour la *truſe*, elle n'en a aucune ; & ſes qualités en Cuiſine ſont celles que les apprêts lui donnent. On dit que le grand uſage diſpoſe à la paralyſie & à l'apopléxie. Elles ſont fort difficiles à digérer. Elles excitent à l'amour, & les Amateurs diſent qu'elles fortifient l'eſtomac.

TRUIE, c'eſt la femelle du verrat ou pourceau. Les *truies* portent une grande quantité de cochons & deux fois l'an ; elles ſe font couvrir quoiqu'elles

Digitized by Google

ſoient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes. Une *truie* doit être choiſie de long corſage, & avoir le ventre large & ample, les tétins longs; & il faut qu'elle ſoit d'une race féconde. La *truie* produit depuis un an, juſqu'à ſix ou même ſept. Elle porte quatre mois, & cochonne dans le cinquiéme & deux fois l'année. *Voyez* COCHON.

TUBERCULE, terme de Jardinage, c'eſt une certaine racine qui vient en forme de boſſe, ou plutôt de navet, & qu'il eſt naturel à de certaines plantes de produire.

TUBEREUSE, c'eſt un nom qu'on donne à une ſorte de plante & à ſa fleur. Elle pouſſe de ſa racine quantité de feuilles oblongues, étroites, pointuës, charnuës, liſſes, couchées par terre. Il ſort d'entre ſes feuilles pluſieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, rondes, grêles, ne devenant jamais plus groſſes que le petit doigt. Elles ſoûtiennent en leurs ſommités des fleurs blanches, d'une odeur fort agréable, ſemblables à celles de la *jacinte Orientale*. Sa racine eſt *tubéreuſe*. Cette fleur s'appelle auſſi *jacinte d'Inde*, parce qu'elle en eſt la ſeconde eſpece. Elle éleve au deſſus de ſa tige un bouquet de pluſieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois: mais comme les choſes les plus belles & les plus eſtimées veulent être vuës long-tems, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des jacintes blanches Orientales; elles ont les bords moins renverſés, & ſont une fois auſſi grandes. Bien que les premieres fleurs ſe paſſent, cela n'empêche pas que les dernieres ne ſoient d'une beauté incomparable, & d'une ſi longue durée qu'encore qu'elles fleuriſſent tout l'Eté, on en voit encore durant toute l'Automne. On dit qu'il y a auſſi des *tubéreuſes* rouges.

Après que la fleur des *tubéreuſes* eſt paſſée, il faut renverſer le pot & le mettre dans un lieu ſec, puis en tirer l'oignon ſur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant tout l'Hyver juſqu'au mois d'Avril; & avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours le faire tremper dans du vin, & enſuite le planter. Il faut auſſi prendre garde que l'oignon ne gele point pendant l'Hyver. MORIN.

Les Parfumeurs ſe ſervent beaucoup des fleurs de la *tubéreuſe*. ROBIN, Garde du Jardin Royal des Plantes à Paris, a donné la vogue aux *tubéreuſes* qu'on ne connoiſſoit qu'en Provence.

C'eſt le Sçavant M. PEYRESESC, qui a eu le premier des *tubéreuſes* en Provence. Il avoit envoyé à ſes frais un P. Minime en Perſe, qui apporta la premiere plante de *tubéreuſe* qu'on ait vuë en France. Il n'étoit point néceſſaire de l'aller chercher en Perſe; car elle croît en abondance & ſans culture dans nos Iſles de l'Amérique.

La *tubéreuſe* veut le grand Soleil. Elle ſe multiplie d'oignons qu'il faut choiſir bien gros & bien fermes, & prendre garde qu'ils ne ſoient pas pourris. Ce choix fait, lorſqu'on en veut avoir de la fleur de bonne heure, on en met les oignons dans des pots de moyenne grandeur remplis d'une terre compoſée de deux tiers de terreau, & un tiers de terre à potager bien fine, le tout bien mêlé enſemble, & mis juſqu'à deux doigts près du bord; enſuite on y plante les oignons un doigt avant dans la terre, laiſſant l'autre partie de l'oignon qu'on couvre de terreau pur; c'eſt au mois de Février que cela ſe fait.

Apres qu'on a planté ainſi les oignons, on les enfonce ſur une couche chaude, ou dans du fumier chaud ſimplement. On les couvre de cloches; car le moindre froid retarde beaucoup ces plantes, & eſt bien cauſe ſouvent qu'elles avortent.

On laiſſe ainſi les *tubéreuſes* ſous les cloches, juſqu'à ce que l'air ſoit adouci,

ſans néanmoins ôter les pots des couches. Si les *tubéreuſes* ne pouſſent pas aſſez dans la premiere couche où on les a miſe, manque de chaleur, on en ôte les pots qu'on remet dans une autre couche toute nouvelle, ou dans un fumier fraîchement riré de l'écurie.

Ceux qui n'ont point de fumier ne doivent pas ſonger de planter des *tubéreuſes* avant la fin du mois de Mars, ou au commencement d'Avril, car ce ſeroit peine perduë. Il faut de tems en tems arroſer les *tubéreuſes* quand elles ſont ſur couches ou ailleurs; cela les fait pouſſer avec vigueur.

Après que les *tubéreuſes* ont pouſſé & qu'on les a ôtées de deſſus la couche, il faut placer les pots à une bonne expoſition, & à meſure qu'elles pouſſent leurs montans y ficher aux pieds des petites baguettes pour les y attacher avec du fil ou du jonc, crainte que la charge de leurs fleurs, qui naiſſent à la ſommité de leurs tiges, ne les rompent en les faiſant plier.

On plante encore les *tubéreuſes* au mois de Mai, pour en avoir en fleur pendant l'Automne. Ceux qui n'ont pas de couche, ni de fumier de cheval, mettent des cloches ſur les pots, dans leſquels ils ont planté des *tubéreuſes*: cela en avance beaucoup la végétation.

TUBEREUX, c'eſt une épithete qu'on donne aux racines qui ſont charnuës & étenduës en largeur, & dont la chair eſt ſolide & continuë n'ayant ni peaux, ni écailles. Telles ſont les racines de la rave, du ſafran & de la pivoine. On appelle auſſi plantes *tubéreuſes*, celles qui ont la racine *tubéreuſe*.

TUF, terre extrêmement compacte & dure, laquelle ne peut être preſque pénétrée que par les eaux. Elle ſe trouve au deſſous de la bonne terre, où du moment que la racine des arbres eſt parvenuë ils jauniſſent, & ſur tout ceux qui ſont greffés ſur franc. Il eſt difficile de guérir les arbres de ce mal, quand par malheur il n'y a guére de bonne terre deſſus.

TUILOISE, terme de Fleuriſte, tulipe colombin, rouge & blanc. MORIN.

TULIPE, nom qu'on donne à une ſorte de plante & à ſa fleur. MORIN, dans ſon *Traité de la Culture des Fleurs*, imprimé à la fin de l'Inſtruction de LA QUINTINIE pour les jardins, s'eſt beaucoup étendu ſur cette fleur. Ce morceau ſe trouve encore dans le *Dictionnaire de Trévoux*. Voici d'après M. BRADELEY, quelque choſe de plus précis ſur cette fleur, & ſa culture.

Il ne manque à la *tulipe*, comme le dit cet Auteur, qu'une odeur agréable, pour en faire la plus belle fleur qui ſoit au monde.

Il y en a des eſpeces à l'infini, qui different beaucoup les unes des autres, & qui en déployant leur beauté effacent toutes les autres plantes d'un jardin. Ces ornemens de la nature ſont auſſi gracieux qu'ils ſont beaux. Il y en a toujours quelques-unes en fleurs, depuis le mois de Mars, juſqu'à la fin de Mai. On les diviſe en deux claſſes; ſçavoir, les *tulipes précoces*, ou qui fleuriſſent de bonne heure, & les *tulipes tardives*, ou qui ne fleuriſſent que tard.

On les diſtingue toutes en doubles & ſimples. On leur donne auſſi diférens noms, eu égard à leurs couleurs & à leur grandeur, comme les *baguettes*, qui ſont celles qui fleuriſſent le plus haut, & ſont communément marbrées de pourpre & de blanc. 2°. Les *agathes*, qui fleuriſſent plus bas que les précédentes, & dont les fleurs ſont veiuées de deux couleurs. 3°. Les *béazarts*, qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge de diverſes nuances. Les différences de ces eſpeces ont toutes des noms de Villes, ou autres caracteres ſemblables. On en peut voir la liſte dans MORIN.

Les bonnes qualités que les Jardiniers

reconnoiſſent communément dans les *tulipes* ſont la beauté de leurs couleurs, la force & la hauteur de leurs tiges, & que leurs fleurs ſoient de la forme d'un œuf, ſans être pointuës au ſommet de leurs pétales, & ſur toute choſe leur nouveauté.

Les plus belles *tulipes* viennent en Flandre & en Hollande; on en voit auſſi de magnifiques chez les Jardiniers Fleuriſtes de Paris. Nos Curieux de Normandie en ont auſſi de fort belles; & enfin les Fleuriſtes de tous les pays ont l'ambition d'en avoir de rares & de ſingulieres. Il ne paroît pas cependant que les Anglois en ſoient ſi grands Amateurs, eux qui ont dans leurs jardins une infinité de fleurs étrangeres que nous ne connoiſſons qu'à peine en France.

On recueille la graine de *tulipe*, quand les étuis de la graine commencent à ſe fendre & s'ouvrir. On coupe alors les tiges bien près de terre par un jour ſec, on les met dans un lieu ſec juſqu'en Septembre, qui eſt la ſaiſon la plus favorable pour les ſemer. Le Printems ſuivant elles leveront, pourvu qu'on les tienne à l'abri. La premiere année leurs racines ne ſeront pas plus groſſes que des grains de bled; mais après qu'elles auront paru deux fois hors de terre, on les ôtera du pot ou de la caiſſe, où elles auront été ſemées, & on les plantera dans un carreau de terre naturellement ſabloneuſe, bien criblée, & on les recouvrira d'un pouce d'épaiſſeur de la même terre. On les laiſſera dans cet état ſans autre culture que d'y ajouter tous les ans environ un demi pouce de terre pour les couvrir, juſqu'à ce qu'elles commencent à fleurir, ce qui n'arrive que cinq ou ſix ans après avoir été ſemés. Mais ſi le Planteur ne ſe décourage pas pour la longueur du tems que ces plantes reſtent en terre ſans fleurir, elles le dédommageront de ſon attente; ainſi on doit en ſemer tous les ans, & on aura tous les ans de nouvelles variétés quand une fois la premiere pépiniere commencera à fleurir.

Bradeley dit avoir vû beaucoup de belles *tulipes* de cette maniere. Il rapporte auſſi qu'il y a auprès de Bruxelles un homme fort connu par un petit eſpace de terrein, dans lequel, par une vertu ſinguliere, les *tulipes ſimples* ſe changent en de belles fleurs diverſifiées; de ſorte qu'on y apporte des racines de toutes parts en penſion, pour y être élevées & placées enſuite parmi les plus belles collections de fleurs. On donne de l'argent à cet homme pour cela, & il eſt rare qu'en cet endroit de cinq plantes il n'y en ait pas trois de panachées au bout d'un an. Pour expliquer ce changement, l'Auteur Anglois croit que le ſol n'eſt rien autre choſe que des gravats ordinaires bien pilés, & qu'il s'y trouve tout au plus une vingtieme partie de terre naturelle.

Le tems de déplanter les *tulipes* eſt quand la tige de la fanne ſe ſéche. On choiſit de beaux jours, afin de ſerrer les oignons ſecs. Il ne faut les laiſſer au Soleil en les déplantant que le moins qu'on peut, parce que le Soleil les tuë, pour peu que les rayons donnent deſſus à nud. C'eſt pourquoi ſi le tems eſt trop ardent, il faut différer & en attendre un plus modéré, ſi l'on n'aime mieux prendre le marin, & travailler juſqu'à ſept ou huit heures & recommencer après midi, environ ſur les cinq heures. Les oignons levés, on les met ſur le plancher d'une chambre fort éralés. Si on les laiſſe en tas le feu s'y mettroit & ils périroient.

On doit les laiſſer à découvert, afin qu'ils ſe deſſéchent de l'humidité ſuperflue, qu'ils pourroient avoir retenuë de la terre, & par ce moyen ils ſe conſerveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les viſiter & les tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de bleſſé ou de malade, on tâchât d'y remédier, en lui ôtant l'écorce

ou

ou plutôt la bleſſure ; ou bien en le mettant en terre, où ſans doute il reprendra ſa vigueur.

Un Fleuriſte conſerve toujours les ordres de ſes marques. Il ſépare les oignons de chaque ſorte, & met une carte écrire ſur chaque ſorte pour les diſtinguer. Un mois ou deux après, quand ils ſeront bien ſecs, il faut les éplucher & prendre garde de leur ôter la derniere peau, ſur-tout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépoüillement eſt mortel pour cette plante. Quand les oignons ſont épluchés on les met dans des paniers, plutôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air. On les laiſſe en repos juſqu'au tems de les planter. En déplantaut les belles panachées, il faut ſuivre le même ordre qu'on a tenu en les plantant, & remettre dans chaque quarré de ſes tiroirs l'oignon de ſon rang.

Le rems de planter les *tulipes* eſt depuis la mi-Octobre, juſqu'à la fin de Novembre. Quelques-uns veulent que ce ne ſoit que juſqu'au commencement de Novembre. Les *tulipes* viennent par tout ; mais néanmoins les terres ſabloneuſes & légéres les conſervent mieux que les terres fortes, qu'il faut ſoulager par du terreau de fumier de cheval conſommé de deux ans. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées, & les oignons de réſerve dans des pots.

Quand les boutons veulent ſortir de terre au Printems, il faut commencer à arroſer fortement les *tulipes*, à moins qu'il ne pleuve. Arroſez d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un tems doux ; & enſuite quand vous croirez qu'il en ſera beſoin. L'oignon d'une *tulipe* s'altere par la ſoif, comme toutes les autres fleurs.

Quoique les *tulipes* ſoient robuſtes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on en a ſoin. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées, cela n'eſt pas abſolument néceſſaire. Quand la fleur eſt venuë, ſi on a mis dans ſon jardin des *tulipes* de nouvelle acquiſition, ou de préſent, ou de graine, il faut ſoigneuſement arracher les oignons, dont les fleurs n'ont pas les qualités requiſes. On doit remarquer ſéparément les couleurs & les panachées ; les hazards parfaits pour premiere planche. Ceux d'après pour les ſecondes planches. Les couleurs élitées pour une planche à part, & les *tulipes*, dont on veut réſerver des graines. C'eſt ce qu'on peut faire aiſément avec des laines de différentes couleurs, qu'on attache à la tige de la fleur, & dont on a un mémoire par écrit.

TULIPE'E. *Voyez* VILAINE D'ANJOU.

ORANGE TULIPE'E. *Voyez* ORANGE.

TULIPIER, ou ARBRE A TULIPE, eſt une plante étrangere fort connuë en Angleterre. Bradeley dit qu'elle doit être placée au rang des arbres que l'on deſtine pour les boſquets. Il croît auſſi haut qu'aucun de nos arbres de haute futaie. Ses feuilles ſont faites à peu près comme celles du pommier ; & ſes fleurs, qui s'épanoüiſſent en Juillet, ſe trouvent ſouvent à l'extrémité des branches. Elles ont quelque reſſemblance avec la *tulipe*, mais pas aſſez pour en prendre le nom. Ses pétales ſont jaunes & un peu rayées de rouge. Le fruit, qui leur ſuccede, eſt ſemblable aux cônes des ſapins ; mais, à ce que rapporte l'Auteur, il ne mûrit pas parfaitement en Angleterre. Cependant comme les Anglois en reçoivent fort ſouvent de bonne graine de la Virginie & de la Caroline, ils enſeignent pour le multiplier d'en coucher les branches. On en ſeme la graine dans des petits pots vers le mois d'Août ; on les tient à couvert pendant tout l'Hyver. On tranſplante ces jeunes plantes quand elles ont deux ans.

& on les tient à couvert pendant les neuf premieres années au moins, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour réſiſter à la rigueur des gelées. On peut alors les planter dans une terre naturelle, & encore mieux dans un terrein ſabloneux.

TURQUOISE, terme de Fleuriſte, anémone qui eſt blanche, à fond incarnat, tant en ſa peluche, qu'en ſes grandes feuilles. Elle eſt très-tardive à fleurir, & fait ſes tiges hautes. MORIN.

TUTEUR, en terme de Jardinage, eſt un gros pilier ou appui que l'on attache au tronc d'un arbre, pour le ſoûtenir, & pour le faire monter plus droit.

TUYAU, canal dans lequel l'eau s'écoule. Il y a des *tuyaux* de pluſieurs matieres. On en fait de plomb & de fer. Ces derniers ſont des plus en uſage, parce qu'ils durent long-tems, & qu'ils ne ſont point ſujets à ſe crever comme les autres. Il y a auſſi des *tuyaux* de bois d'aulne; on s'en ſervoit plus autrefois qu'aujourd'hui dans les terres humides, car dans les terroirs légers, ils ſont trop ſujets à tranſpirer. On fait encore des *tuyaux* de grès. Ces *tuyaux* s'émploient pour faire des décharges de baſſins, & ne ſont point propres pour les eaux forcées.

TUYAU DE BLED, eſt la tige qui porte le grain; & on dit que le bled eſt un *tuyau*, quand l'herbe eſt cruë & commence à ſe noüer. On le dit auſſi des autres grains.

VACHE, bête à corne, femelle du taureau, qui porte les veaux, & qui donne beaucoup de lait. On mene les *vaches* au taureau à trois ans; c'eſt un abus que de les faire ſaillir avant ce tems. Elles n'en deviennent pas ſi belles. Elles donnent des veaux juſqu'à dix ans. Le véritable tems de leur donner le taureau, ſi on en étoit maître, ſeroit le mois de Mai, Juin ou Juillet, afin d'avoir des veaux en Hyver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux; mais on prend ce tems comme il vient.

Il y a une maniere de gouverner les *vaches*, lorſqu'elles ſont pleines, bien différente de celle qu'on ſuit, quand elles ne le ſont pas. Dans le premier cas, il les faut traiter doucement, & ne point autant qu'on peut les mettre dans ce tems là au harnois, ni à la charruë; c'eſt les expoſer bien ſouvent à avorter, ou à ne donner que des petits veaux. Il faut prendre garde qu'une *vache* pleine ne ſaute ni haie, ni foſſé; & peu de tems avant que de vêler, on les nourrit un peu mieux que d'ordinaire, ſoit d'herbes dans l'étable pendant l'Eté, ou ſoit pendant l'Hyver de bales de bled, mêlées dans une chaudiere pleine d'eau, avec un picotin de ſon. Il faut ceſſer de les traire ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elles vêlent.

Si-tôt qu'une *vache* a vêlé, on prend ſon veau & on répand ſur ſon corps une poignée de ſel, puis on le donne à la mere qui le léche, cela le fortifie: enſuite on donne à la *vache* une bonne buvée, faite avec bales de bled & du ſon, le tout boüilli dans une chaudiere pleine d'eau. Lorſque c'eſt en Hyver, il faut la nourrir ainſi ſoir & matin pendant huit jours, avec de bon foin, ou bien de l'herbe ſéche.

On laiſſe cette *vache* deux jours en-

fermée avec ſon veau dans l'étable. On l'y tient bien chaudement, & on ne lui laiſſe point manquer de litiere. On peut lui donner dans les commencemens qu'elle a vêlé une jointée ou deux d'avoine; car mieux on la traitera, mieux elle en élevera ſon veau.

Si c'eſt en Eté que naiſſe le veau, il faudra nourrir tous les jours la mere de bonne herbe fraîchement coupée, & pour boiſſon pendant deux jours ſeulement, on lui donnera de l'eau blanche, avec de la farine. Huit jours paſſés, on la nourrit comme les autres *vaches*, c'eſt-à-dire, elle va aux pâturages, vivant de fourrage ordinaire dans la ſaiſon.

Il y a des *vaches* qui ſont plus grandes les unes que les autres, comme les *vaches* de Flandre & celles d'Hollande: mais c'eſt l'abondance & la bonté des pâturages qui y contribuent entierement; & c'eſt un abus très-grand & très-préjudiciable que de vouloir en amener de ces pays en France, dans l'eſpérance qu'elles s'y maintiendront en pareil état: au contraire elles y dépériſſent en peu de tems, l'herbe y a un ſuc plus raréfié, & qui ne produit pas tant de ſubſtance qu'une herbe qui croît dans les marais, & ſous un ciel bien plus tempéré.

Pour connoître ſi une *vache* eſt bonne à lait, elle doit être d'un beau corſage; il faut qu'elle ait le pis gros & grand, & muni de groſſes & longues tettes. Ce n'eſt pas qu'il n'y ait des *vaches*, qui, quoiqu'elles n'aient pas le pis grand, ne laiſſent pas que d'avoir bien du lait, parce qu'il n'eſt pas beaucoup charnu; ce qui trompe ſouvent ceux qui s'arrêtent à la groſſeur.

Pour le poil, les *vaches* qui ſont ſous poil mouſheté, ou tout-à-fait noir, ſont celles qui donnent le meilleur lait. Les *vaches* blanches en donnent auſſi beaucoup, mais il n'eſt pas ſi bon. Il faut traire les *vaches* deux fois en Eté ſoir & matin avant qu'elles aillent aux champs, & une fois en Hyver.

VACHER, c'eſt celui qui mene les vaches aux champs. Il y a des *Vachers* dans les Villages, qui gardent les vaches de toute une Paroiſſe, moyennant une certaine ſomme par mois. Un *Vacher* doit être d'un tempérament robuſte pour pouvoir ſupporter toutes les injures du tems. Il doit veiller à ce que le troupeau qui lui eſt commis ne faſſe aucun dégât dans les endroits où il les mene paître. Il ne doit pas les maltraiter de coups, au cas que quelqu'un de ces animaux vienne à s'écarter. Il faut les ramener doucement.

VACHERE, c'eſt celle qui garde les vaches. On a des petites *Vacheres* quand on n'a guére de vaches à garder, & une un peu forte quand on en a un plus grand nombre. La *Vachere* doit avoir les mêmes qualités que le *Vacher*.

VACHERIE, étable à vache. *Voy.* ETABLE, c'eſt la même choſe.

VALERIANE, ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle qui croît dans les jardins, & qu'on appelle *grande valériane* pouſſe des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, creuſes, revêtuës d'eſpace en eſpace de deux feuilles oppoſées, molles, larges, les unes entieres, les autres découpées profondément. Ses fleurs naiſſent en bouquets au haut des branches de couleur blanche, tirant ſur le purpurin. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé en roſettes taillées en cinq parties. Il lui ſuccede une ſemence applatie, un peu longue, chargée d'une aigrette. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, ridée, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût & d'une odeur aromatique. Sa racine eſt cardiaque, diurétique, propre pour l'épilepſie & pour l'aſthme. La *valériane* eſt eſtimée pour l'abondance de ſes fleurs, & par l'odeur qu'elles exhalent. Comme elle croît fort haut, & qu'elle a des tiges fort grêles, à meſure qu'elle

monte on lui donne des appuis. Elle ſe multiplie de graines & de racines éclatées. La premiere voie eſt la plus longue ; c'eſt pourquoi on ſe ſert plutôt de la ſeconde.

VALET, Serviteur ou Domeſtique. Il y a des *Valets* qui ſervent à pluſieurs choſes différentes. On nomme un *Valet de Cour* celui qui a ſoin de tout le ménage ruſtique dans la maiſon de Campagne. Tel *Valet* doit ſe bien entendre à tout ce qui regarde le ménage des champs. Il doit être vigilant, matinal, parce que c'eſt celui qui doit tout ordonner de ce qui regarde les outils dont on a beſoin pour travailler à l'Agriculture. Un *Valet* a la Campagne a ſouvent auſſi le ſoin des érables.

On appelle *maître Valet* un ancien Domeſtique, en qui on ſe confie, qui commande aux autres, & qui prend garde que chacun faſſe bien ſa beſogne ; c'eſt ordinairement dans les grands Domaines qu'il y a un *maître Valet*. Ce Domeſtique doit être bien verſé dans tout ce qui regarde les travaux de l'Agriculture, puiſqu'il doit avoir l'œil qu'ils ſoient faits comme il faut. Il faut qu'il ſoit d'une fidélité à l'épreuve de tout, puiſqu'on a toute confiance en lui. Il ne faut pas auſſi à l'égard de ceux qui lui ſont ſubordonnés, qu'il abuſe du pouvoir qu'on lui donne ſur eux. Il doit les traiter doucement, ſans jurer ni s'emporter, ſur-tout quand il n'y a pas ſujet.

VALLEE, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui eſt d'un beau pourpre, ſur du blanc. MORIN.

VALLEE MUSQUÉE, nom d'une eſpece de poire. La chair de la *vallée muſquée* eſt ſabloneuſe. LA QUINTINIE.

VAN, inſtrument de campagne qui ſert à nettoyer le grain battu. Il eſt fait d'oſier ; il a deux anſes ; il eſt courbé en rond par derriere, a un creux qui diminuë inſenſiblement ſur le devant.

VANNER, en terme d'Agriculture, ſignifie ſecouer, remuer le grain avec un *van* pour ôter les ordures. *Vanner* le bled n'eſt pas une choſe bien difficile ; cependant il y a maniere de le faire, pour ſéparer le bon grain d'avec le mauvais, ce qui dépend d'un certain coup de genou qu'on donne au *van* & qu'on apprend aiſément à donner par la pratique.

VANNEUR, c'eſt celui qui vanne le bled. Un *Vanneur* doit être robuſte, car il eſt beſoin de la force pour remuer le van comme il faut, ſur-tout quand il eſt queſtion de *crinſer*, c'eſt-à-dire, de tourner le bled çà & là en le vannant. Un *Vanneur* doit avoir les genoux en action quand il vanne, car c'eſt en quelque façon de ces parties que dépend le véritable mouvement que le bled doit faire, pour que le bon grain ſe ſépare du mauvais.

VARECH, c'eſt une herbe qui croît en mer ſur les rochers, & qu'elle arrache en montant & jette ſur ſes bords. Les Riverains s'en ſervent pour engraiſſer leurs terres. Cette herbe eſt ainſi appellée ſur les côtes de Normandie ; ſur celles de Bretagne, on la nomme *gouémon*, & ſur les côtes du Pays d'Aunis, *ſar*. Tout ce que la mer jette ſur ſes bords, ſoit de ſon cru, ſoit qu'il vienne de débris & naufrage, ſans rapport à cette herbe, eſt appellé *varech* ſur les côtes de Normandie. On l'appelle encore autrement *vraicq*.

VARENNE, plaine, étenduë d'un pays qui ne ſe fauche, ni ne ſe laboure ; c'eſt un fond plat entre des côteaux.

VARILLES, ou EURILLES, ſe dit de certains filets qui naiſſent à la vigne, & que la nature ſemble lui avoir donnés exprès, comme autant de petits bras pour s'attacher aux échalas. On dit : la vigne ne pouſſe qu'en *varilles* ; c'eſt-à-dire, qu'au lieu que les bourgeons devoient donner du fruit, ils ne produiſent que des *varilles*, ce qui arrive à la vigne lorſque le fruit ne nouë pas.

Digitized by Google

En quelques Provinces on prononce *vrilles*.

VASE, ſe dit quelquefois par les Fleutiſtes, mais *calice* eſt plus uſité. Le *vaſe*, ou plutôt le *calice* d'une tulipe, c'eſt le haut de la tulipe, dont les feuilles forment une maniere de *vaſe* ou de *calice*.

VASE DE TREILLAGE, c'eſt un ornement à jour, fait de verges de fer & de bois de boiſſeau contourné ſelon un profil, qui ſert d'amortiſſement ſur les portiques & cabinets de treillages. Les plus riches de ces *vaſes* ſont remplis de fleurs & de fruits qui imitent le naturel, & ont des ornemens pareils à ceux de Sculpture, comme il s'en voit de fort beaux dans les jardins des Hôtels de Louvois & de Saint Pouange à Paris.

VASSIVE, ou VASSIVEAU, terme fort uſité en Berry. Il ſe dit des agneaux qui ſont dans leur ſeconde année; le premier ſe dit des femelles, & le ſecond des mâles. On les appelle auſſi *moutonnats*; mais *vaſſives* & *vaſſiveaux* ſont plus communs.

VEAU, c'eſt le petit de la vache. Lorſqu'un *veau* eſt hors du ventre de la mere, & qu'elle l'a bien léché, on commence par lui faire avaler un moyeu d'œuf. Il faut le manier moins qu'on peut, crainte de le bleſſer; on le laiſſe auprès de ſa mere pendant ſix ou ſept jours, principalement en Hyver, afin qu'elle l'échauffe, puis on l'en écarte un peu, & on le tient à l'attache, afin qu'il ne téte que lorſqu'on le jugera à propos. Si ce *veau* fait difficulté de téter, lorſqu'on le met ſous la mere, c'eſt une marque qu'il a les barbillons. Ce ſont des ſuperfluités de chair, qui viennent aux vaches & aux *veaux*, comme aux chevaux. Pour y remédier, on les coupe avec des ciſeaux le plus près qu'il eſt poſſible; puis on les frote de ſel & ils ſe guériſſent.

Il n'y a pas de régles certaines pour le tems que les *veaux* doivent téter. La fantaiſie en bien des pays décide ſeule de ce point. Les uns ſe contentent de les faire téter quinze jours ſeulement, dans l'impatience qu'ils ont de joüir du lait de leurs vaches; c'eſt une très-mauvaiſe méthode, tant pour le *veau* que pour le lait qu'on tire. Il faut pour bien faire qu'un *veau* téte trente ou quarante jours, après lequel tems il eſt bon à vendre au Boucher.

Ceux au contraire qui veulent ſévrer leurs *veaux*, pour en faire une nourriture, doivent conſidérer s'ils ont des pâturages pour cela; car ſans pâturage les *veaux* qu'on éleve pour devenir vaches ou bœufs coûtent bien des ſoins & de la dépenſe, & ſouvent ne croiſſent qu'imparfaitement.

Mais quand on a des pâturages, il faut ſi-tôt que les *veaux* ſont ſévrés les y mettre, depuis le matin juſqu'au ſoir, dans des endroits ſéparés de leur mere, crainte qu'ils ne les aillent téter. Au défaut de pâtures ſéparées, ſi on eſt obligé de mettre les *veaux* pêle & mêle avec leur mere, on leur bouche le nez d'une muſeliere qui les empêche de téter.

Il eſt avantageux pour les pays où les pâturages ſont communs d'élever beaucoup de *veaux*, au lieu que dans les endroits où les herbages pour les beſtiaux ſont rares, c'eſt un abus. Ce que l'on vient de dire, pour la nourriture des *veaux* qu'on éleve, ne regarde que le tems où les pâturages ſont en valeur; car pour l'Hyver, c'eſt une autre affaire. Il faut dans ce tems leur choiſir une étable qui ſoit bien chaude, leur y donner ſouvent de la litiere fraîche, & outre le fourrage ordinaire les nourrir de foin de tems en tems. Il faut qu'ils aillent aux champs avec leur mere, le nez toujours muni d'une muſeliere, qu'on leur ôte au retour des champs; puis on les enferme dans leur étable.

S'il arrive qu'il tombe des frimats, de

la neige, ou quelque pluie froide, il faudra étant à l'étable les froter avec de la paille, crainte que cela ne les morfonde. On n'a pas tant de peine après les *veaux* la ſeconde année qu'ils ſont ſévrés, que la premiere; car il n'eſt plus beſoin de muſeliere. Les *veaux* ont oublié leur lait, & ne ſongent plus qu'à pâturer. C'eſt ainſi qu'on éleve ces jeunes *veaux* juſqu'à ce qu'ils aient l'âge de changer de nom, c'eſt-à-dire, de devenir génilſes, ſi ce ſont des femelles, ou taureaux, ſi ce ſont des mâles; puis vaches ou bœufs.

VEGETABLE, une terre *végétable* eſt celle qui eſt propre à produire des plantes, & qui en produit. Elle eſt ordinairement d'une couleur noire. Les particules qui la compoſent ſont molles, pliantes, & ont je ne ſçais quelle vertu élaſtique, qui fait que cette terre, quoique violemment comprimée, retourne en peu de tems à ſa premiere figure. Elle eſt différente, ſelon les différentes matieres qui s'y trouvent mêlées, ce qui la rend plus ou moins fertile; car en quelques endroits, où la terre paroît ſéche & ſabloneuſe, les herbes & les légumes profitent autant que dans la terre graſſe.

VEGETATION, c'eſt l'action par laquelle les plantes ſe nourriſſent, croiſſent, fleuriſſent & ſe multiplient par leurs graines; & ſous le nom de plantes on comprend non-ſeulement les herbes, les plantes potageres ou médicinales, les fleurs; mais auſſi les arbuſtes, les arbriſſeaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent ſans ſentiment attachés à un certain endroit où ils *végétent*, ce qui convient auſſi aux plantes imparfaites, telles que ſont les champignons, truſes, morilles, mouſſes, gui, & les *végétations* marines.

Il y a dans les plantes, dit LA QUINTINIE, un principe de vie que les Philoſophes appellent *ame végétative*. Ce principe de vie eſt un agent néceſſaire & forcé; en certains tems il ne peut s'empêcher d'agir viſiblement, ni s'empêcher même de ſuivre quelquefois une détermination extérieure, l'homme eſt capable de la lui donner. Il faut pour cela que la partie des *végétaux*, où ſe fait la principale réſidence de ce principe, ſoit exempte de toutes ſortes d'infirmités. Il faut que ce principe ſe trouve ému & animé par une chaleur qui ſoit convenable à ſon tempérament, & qu'enfin ſi la plante a des racines, elle les ait ſaines, & placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée.

Il y a quatre choſes à conſidéret; la premiere que le ſiége du *principe de vie* doit être bien conditionné, parce que s'il eſt altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de ſéchereſſe, & d'autres accidens fâcheux, il eſt tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les plantes ont beſoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux preſque inanimé, & peut-être entierement mort.

La ſeconde que cette chaleur convenable doit ſe faire ſentir à propos, tant dans la terre que dans l'air. Il y a des plantes qui ſont bien plus faciles à être promptement échauffées ou animées, comme les fleurs printannieres, les marronniers d'Inde, les framboiſiers, les aſperges, & la plûpart des plantes potageres; & comme on le voit aux oignons de couronne Impériale, de tulipe, &c. les uns pouſſent leurs racines, les autres leurs tiges, ſans être même plantés dans la terre, & cela dans le tems qu'on pourroit en quelque façon dire que l'inſtinct de la *végétation* ſe réveille dans toutes ces plantes.

Il y en a d'autres d'un tempérament plus froid & plus difficiles à émouvoir, comme les mûriers, les figuiers, les narciſſes du Japon, les graines d'if, de cerfeüil muſqué, &c. c'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas s'étonner ſi toutes les plantes n'entrent pas en action dans un

même tems, quoique la chaleur en ſoi ſe trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & qu'elle ſoit propre & ſuffiſante à les échauffer & animer toutes également : c'eſt la différence des tempéramens, qui ſeule fait cette différence d'actions promptes ou tardives.

La troiſiéme choſe qu'il faut conſidérer eſt que l'action de ce *principe de vie* eſt reſtrainte & limitée dans la circonférence d'un certain tems. En quelques plantes, elle eſt plus longue, comme aux grands arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle *arbres verds*, tels que ſont les ifs, épicias, houx, &c. & les orangers pareillement, dans la plûpart deſquels l'action du *principe de vie* n'a preſque aucun intervalle de ceſſation Hyver & Eté ; enſorte que cette action eſt toujours en exercice, quand aucune des quatre conditions ne lui manque. En d'autres cette action eſt plus courte, & ne peut être prolongée au de-la des termes qui lui ſont preſcrits. Les laitues, par exemple, les pois, les tulipes, les anémones, les jacintes, &c. n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes, quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie.

La quatriéme choſe qu'il faut conſidérer eſt que les racines doivent être non-ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée, parce que ſi les racines ont de la corruption, de la ſéchereſſe, ou quelque autre défaut ; ou ſi étant ſaines, elles ſont entourées d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée ; ou enfin ſi la terre étant véritablement bonne, manque de l'humidité qui lui convient ; en ces trois cas, il ne ſe fait aucune action viſible de la part de ces plantes.

C'eſt ce qui arrive particulierement en Eté, ſoit aux arbres qui ſont en caiſſe, ſoit à ceux qui ſont nouvellement plantés. Quand les uns ou les autres viennent à manquer d'humidité, ſans laquelle ils ne peuvent agir, quand ils ſont incommodés d'une chaleur exceſſive, ou d'une aridité mortelle, ils paroiſſent d'abord comme parmés & moribonds : mais dès qu'ils ont reçu le ſecours qui leur eſt néceſſaire, ſoit par la pluie, ſoit par les arroſemens, ils reprennent une nouvelle vigueur.

Un arbre qui étant en caiſſe, ou nouvellement planté, ſouffre faute d'humidité, n'eſt pas plutôt rafraîchi par l'eau qui vient moüiller toutes les racines, & particulierement les extrémités, qu'auſſitôt le *principe de vie* qui ne ceſſe d'animer ces mêmes racines, pendant qu'il eſt ſuffiſamment échauffé, les fait agir ſur cette terre humectée ; & de leur action prompte en retire une abondance de ſéve. Cette ſéve montant, & ſe partageant dans tout ce qui compoſe l'arbre, tant branches, feuilles, que fleurs & fruits, le remet tous dans le bon état, d'où ils avoient commencé de ſortir au moment que faute d'humidité les racines avoient ceſſez d'agir.

Il faut pour cela que cette ceſſation d'action n'ait pas été trop longue ; car autrement elle deviendroit mortelle, le *principe de vie* ne pouvant abſolument ſubſiſter, s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne peut provenir que de l'action des racines. Les fleurs, les fruits & les feuilles, qui ſont toutes parties délicates & paſſageres, ont beaucoup plus beſoin d'un perpétuel ſecours de ſéve pour ſe maintenir dans leur être & dans leur beauté, que n'ont pas les oignons & les autres parties de l'arbre, qui étant plus ſolides & plus matériels, ſe conſervent auſſi un aſſez long tems en vie, quoique les racines ne faſſent aucune action, qui leur ſoit avantageuſe.

La ſéve, qui ſe prépare par ces racines, monte aux parties ſupérieures de l'arbre, mais elle ne les allonge pas toutes en même tems. Quelquefois elle ne

fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les groſſir & les mettre en état de faire de plus beaux jets, d'abord que la ſéve montant en plus grande abondance ſe trouve ſuffiſante pour faire les allongemens, ainſi qu'on le remarque aſſez ſouvent, à certains redoublemens de ſéve, qui ſe font dans les Solſtices & Equinoxes d'Eté.

C'eſt ce *principe de vie* qui étant mû & animé, comme il doit être, ſert auſſi en même tems à animer, à encourager & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible, dépend entierement du mouvement, ou de l'impreſſion forte ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fonds de vigueur ou d'activité, qui eſt dans ce principe n'eſt pas infini, mais proportionné à la nature de l'arbre qu'il fait vivre; il ſe partage néceſſairement dans toutes les racines qui en dépendent & qu'il doit faire agir. Il les anime toutes ſelon l'étenduë de ſon pouvoir, & elles ſont autant d'inſtrumens qui lui ſont néceſſaires pour faire ſa fonction.

VEGETAUX, c'eſt ainſi qu'on appelle généralement tous les arbres, & toutes les plantes, dont le mouvement circulaire au dedans eſt nommé la *végétation.*

VEGETER, ſignifie prendre nourriture, & accroiſſement par la racine. Il ne ſe dit que des arbres & des plantes.

VEILLOTE, c'eſt un petit tas de foin qu'on a ramaſſé avec la fourche, quand il eſt fané, & qu'on laiſſe encore quelque tems ſur le pré, en attendant qu'on en faſſe de groſſes meules ou qu'on l'enleve. Il faut douze ou quinze *veillotes* pour en faire une charretée.

VELOUTE', en terme de Fleuriſte, ſe dit des fleurs dont la peluche eſt douce & unie comme le velours.

VENDANGE, récolte de vin.

VENDANGE, ſignifie auſſi le raiſin & le vin qui en eſt ſorti.

VENDANGE, ſe dit encore de la ſaiſon où l'on fait la récolte, & de l'action de cueillir & de preſſurer le raiſin.

Quand les *vendanges* approchent, il faut ſonger à préparer ſes cuves, voir ſi elles ſont en état de contenir en ſûreté la vendange qu'on y veut mettre, & faire proviſion de tonneaux bien reliés de cercles. Il faut avoir des *tines* prêtes à porter du moût, avoir ſoin que le preſſoir ſoit en état, que les celliers ſoient tenus proprement, & que les caves vuides de toutes ordures ſoient prêtes à y recevoir le vin qu'on y veut mettre.

Il faut faire proviſion de *paniers à vendanger*, dont il y en aura un qui ſervira de couloir au preſſoir, ſi on veut tranſporter les raiſins entiers de la vigne dans la cuve; on aura une charrette faite exprès, c'eſt-à-dire, accommodée en guiſe d'un tombereau avec des claies qui le fermeront. C'eſt la coutume en bien des endroits de ſe ſervir de cette ſorte de voiture pour tranſporter le raiſin.

Il eſt bon d'avoir quelques *baignoires* ou *cuveaux*, ainſi appellés en certains lieux. Ces ſortes de vaiſſeaux ſont fort commodes. On n'oubliera pas les *ſerpettes* pour cueillir le raiſin, ni les pelles & les rateaux néceſſaires pour le preſſoir & les cuves. On aura auſſi des hotes pour y porter la *vendange.*

Les régles les plus certaines pour faire les *vendanges* ſont lorſque les raiſins ſont mûrs, ce qui arrive le plus ſouvent en Septembre & quelquefois en Octobre, ſuivant les climats où les vignes ſont ſituées, comme par exemple les contrées qui approchent le plus du midi donnent leurs raiſins mûrs bien plutôt que celles qui ſont au Septentrion, & ainſi du reſte.

Pour juger ſûrement qu'un raiſin eſt parvenu en ſa juſte maturité, nous en conſidérons d'abord la couleur, ſoit qu'il ſoit noir ou blanc, puis on le goûte; & quand on ſent qu'il eſt tems de le cueillir,

Digitized by Google

lit, on ſe met en devoir de le faire. Heureux quand dans cette ſaiſon les jours ſont beaux, car quand l'Automne eſt pluvieuſe, il n'y a rien de plus déſolant que la *vendange*. Il y a des pays où l'on commence par vendanger le raiſin noir, & d'autres où l'on vendange le tout pêle & mêle. Dans les pays chauds on commence par cueillir le raiſin deſtiné pour faire du vin, & ils cueillent après celui qu'ils deſtinent pour manger.

Il arrive quelquefois dans le tems des *vendanges*, quoiqu'elles ſoient belles, que le matin lorſqu'on eſt aux vignes, il s'éleve des brouillards épais qui mouillent tout le raiſin. Pour-lors il faut attendre que le Soleil ait diſſipé cette grande roſée, & pendant ce tems la on fait déjeûner les Vendangeurs.

Ceux qui ſe piquent de faire de bon vin, ne mêlent point les bons raiſins avec ceux qui ſont de peu de valeur : ils en font un triage, & ſe ſervent des derniers pour faire du petit vin. Ils obſervent encore, ſur-tout dans les années chaudes, lorſque les raiſins qu'on cueille ſont noirs la plûpart, d'en ôter beaucoup de grapes après qu'ils ont été foulés dans le tonneau ; on ne ſçauroit dire combien cette façon de faire le vin contribuë à ſa bonne qualité. Il eſt des pays où l'on foule la *vendange* dès le pied de la vigne dans le tonneau, & d'autres où on l'apporte dans la cuve pour la fouler.

VENDANGER, c'eſt cueillir le raiſin & en faire du vin. *Voyez* VENDANGE.

VENDANGEURS, Gens de journée qui aident à faire la récolte du vin. Il y en a qui coupent le raiſin, d'autres qui hotent, d'autres qui chargent, & d'autres qui preſſurent.

VERGER, lieu planté d'arbres fruitiers à plein vent. Un *verger* eſt fort néceſſaire dans une maiſon de campagne, on en tire du profit quand il eſt bien cultivé & bien garni d'arbres, & ce *verger* ſouvent ſert à deux fins. Il donne du fruit & de l'herbe pour la nourriture des beſtiaux, l'on en fait une petite pâture, où l'on met paître des veaux quand on les ſevre. Il y a deux manieres de planter un *verger*, dit BRADELEY ; l'une eſt de le faire produire tout en fruits, l'autre de planter les arbres un peu éloignés, afin de garnir d'autres plantes les diſtances qui ſéparent les arbres.

VERJUS, jus d'un gros raiſin qui croît ſur les treilles. Pour faire de bon *verjus*, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins ; ſçavoir, du goüais, du farineau ou du bourdelais. Il faut que ces raiſins ne ſoient pas cueillis trop mûrs, il doit avoir un certain acide, ſans lequel il n'eſt pas bon. Le *verjus* trop mûr eſt ſujet à ſe tourner en eau, il ne doit pas auſſi être trop verd, il y a un juſte milieu à prendre. Quant à la maniere de le faire, on ſe ſert de preſſoirs faits exprès pour cela, & pour entretenir long-tems le *verjus* en bon état, il n'y a qu'à en tenir toujours les tonneaux bien bouchés. Quelques-uns y mettent du ſel, cela ne peut qu'y bien faire. Il y a le *verjus* de grain, qui eſt le raiſin lorſqu'il n'eſt pas encore mûr.

VERMOULU, bois qui eſt mangé de vers, qui eſt caſſant & de nulle valeur.

VERONIQUE, ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Celle qu'on appelle *véronique mâle vulgaire*, pouſſe des tiges grêles & rondes, velues & rempantes. Ses feuilles naiſſent oppoſées l'une à l'autre le long des tiges, velues, dentelées en leurs bords, ſemblables à celles du prunier, d'un goût âcre & amer. Ses fleurs ſont des roſettes de quatre quartiers, de couleur bleuâtre ; elles ſortent en maniere d'épi des aiſſelles des feuilles. Lorſque ſes fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede à chacune un fruit partagé en deux bourſes qui contiennent des ſemences menuës, rondes & noirâtres. Cette plante eſt vulnéraire, diu-

rétique, propre pour purifier le ſang, pour débarraſſer le poulmon chargé de matieres gluantes, & pour les maladies de la peau. On ſe ſert de la *véronique* à la maniere du thé. On l'appelle *herbe aux ladres*. Il y a auſſi une *véronique* femelle, qui a les feuilles plus larges & veluës, qui fleurit jaune, & a les mêmes uſages. L'une & l'autre plante croiſſent dans des lieux incultes & ſauvages. Elles fleuriſſent en Juin & Juillet.

VERRAT, porc qui n'eſt point châtré, qui eſt le mâle de la truie, & ſi on ſouhaite l'avoir beau, on en choiſira un dont le corps ſera court & ramaſſé, la tête groſſe, le groüin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & groſſes. Un *verrat* n'eſt bon à ſoüer la truie, que depuis un an juſqu'à cinq.

VERVEINE, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſolides & rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, ridées, découpées profondément, rangées par paires d'eſpace en eſpace le long des tiges. Ses fleurs ſont en gueule, petites, de couleur bleuë, diſpoſées dans de longs épis. Chaque fleur eſt évaſée par le haut, & découpée en cinq parties égales. Lorſqu'elle eſt paſſée il lui ſuccede une capſule qui renferme quatre ſemences jointes enſemble, grêles & oblongues. Sa racine eſt moins groſſe que le petit doigt, fibreuſe & un peu amere. Cette plante eſt vulnéraire, apéritive, propre pour les pâles couleurs & pour l'hydtopiſie. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *verveine*. Il y en a une qui a les feuilles pointuës, ſemblables à celles de la grande ortie. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des haies & des murailles, & le long des chemins.

VESCE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou plus hautes, anguleuſes, canelées & creuſes. Ses feuilles ſont compoſées de dix ou douze paires de feuilles oblongues, étroites, veluës, s'élargiſſant vers leur extrémité, rangées ſur une côte, terminées par une main qui l'attache aux plantes voiſines. Sa fleur eſt légumineuſe, de couleur purpurine ou bleuâtre. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccede une gouſſe velue, compoſée de deux coſſes remplies de ſemences preſque rondes & noires. On cultive cette plante dans les champs. On ſe ſert de ſa ſemence pour nourrir les pigeons; on en donne auſſi avec de l'avoine aux chevaux. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *veſce*.

Le fourrage de la *veſce* eſt une des bonnes nourritures qu'on puiſſe donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, ſoit en verd, ou fané & gardé pour l'Hyver. Il les engraiſſe beaucoup, & fait avoir abondance de lait aux vaches. La *veſce* vient aiſément dans toutes ſortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout. On peut même y mettre des pois & autres légumes, quand la *veſce* eſt dépouillée; mais il ne faut pas la ſemer auprès de la vigne, verger ou plan que l'on veuille conſerver, parce que la *veſce* attire à ſoi toute la nourriture des plantes voiſines, quoiqu'elle engraiſſe plutôt un fonds que de l'uſer. On en met environ ſix boiſſeaux pour enſemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres graſſes & meubles, mais on ne s'aviſe guére d'en mettre dans ſes meilleures terres. Il faut ſeulement prendre garde que le froid, la roſée & l'humidité ſont très-contraires à ce grain & le font pourrir bien vîte; c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du Soleil, afin que ſa chaleur ou le vent aient diſſipé l'humidité. Il n'en faut ſemer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herſe. Quand elle eſt ainſi dans un fonds bien

Digitized by Google

façonné, elle vient ſans ſoins, & il ne la faut point ſarcler.

Il y a des années ſi ſéches, que quoique la *veſce* ſoit bien levée & un peu forte, cependant elle demeure preſque au même état, & ne peut plus pouſſer à cauſe de la ſéchereſſe. Pour qu'elle faſſe de telles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle eſt dans une terre ſablonneuſe, & ſouvent elle périt faute d'eau, ou on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la ſemaille. C'eſt pourquoi pour en avoir toujours au beſoin, il faut en garder pour trois ou quatre ans. Elle eſt auſſi bonne à ſemer au bout de cinq à ſix ans que la premiere année, pourvu qu'on ait eû ſoin de la faire remuer de tems à autre.

Il y en a qui ſement de l'avoine parmi la *veſce*, en ce cas il faut les mettre à égale meſure & les bien mêler. La *veſce* en monte plus haut, & dès le quinze Mai on fauche ce grain mélangé, pour le donner aux chevaux & aux beſtiaux qu'il engraiſſe fort.

Dans les pays plus chauds que le nôtre, comme en Languedoc, en Provence & en Italie, on fait par an deux récoltes de *veſce*, & il y a deux tems différens pour la ſemer. Le premier eſt vers la mi-Septembre, & c'eſt ſeulement pour avoir du fourrage; on y met ſept boiſſeaux de *veſce* par arpent. La deuxiéme ſemaille ſe fait au mois de Janvier ou de Février; on n'y met que ſix boiſſeaux pour arpent, & c'eſt pour avoir de la graine, ſoit pour nourrir les pigeons, ou pour autre uſage. Ces deux ſemailles s'y font aſſez ſouvent en terre qui n'a point eu ſes labours, c'eſt à-dire, qu'on ſe contente ſeulement d'ouvrir la terre avec le ſoc, d'y jetter la ſemence, & de la couvrir avec la herſe; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en plus grande abondance.

Ceux qui ne font point ainſi deux ſemailles de *veſce* par an, l'une pour avoir du fourrage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à meſure qu'ils en ont beſoin pour la nourriture de leurs beſtiaux, & ils laiſſent le reſte mûrir en pied ſur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la ſemaille, ou pour garder l'Hyver.

VESCERON, eſpece de veſce ſauvage qui vient dans la campagne ſans ſemer. Sa feuille eſt plus grande & plus épaiſſe que celle de la veſce domeſtique, & eſt mince. Sa graine eſt auſſi plus groſſe, ſa tige quarrée, ſes fleurs rougeâtres, & ſes gouſſes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles. Elles enferment trois ou quatre grains noirs, aſſez petits.

VICTOIRE DE MASTRICH, nom d'un œillet. C'eſt un très beau pourpre ſur un fin blanc, gagné après la conquête de cette Ville. Ses panaches ſont gros. Il fleurit très-bien, ne creve point en lui laiſſant cinq boutons. MORIN.

VICTORIEUSE, nom d'une anémone qui a ſes feuilles couleur de chair, mêlées d'incarnat, ſa peluche feuille morte & incarnate. MORIN.

VICTORIEUX, nom d'un œillet incarnat, qui eſt auſſi appellé le flamboyant, & par d'autres l'incarnat à doubles feuilles; d'autres l'ont nommé petit ſauvage. C'eſt un incarnat vif ſur un fin blanc, tracé de gros panaches de piéces emportées; mais ſa fleur eſt plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles. Elle eſt pourtant aſſez large. Sa plante eſt robuſte, & ſon feuillage aſſez particulier, étant fort court & fait en forme de petits cyprès. Il ne créve pas, il ne lui faut que quatre boutons. MORIN.

VIGNE, plante qui croît en arbriſſeau, & dont le fruit ſert à faire du vin. Cette plante vient preſqu'en toutes ſortes de terre, mais à la vérité mieux dans les unes que dans les autres. Voi-

ci ce qu'il y a à obſerver là-deſſus.

La terre qui convient mieux aux *vignes* pour avoir de bon vin, eſt une terre pierreuſe, ou à petit cailloutage, ſituée ſur un côteau expoſée au Midi ou au Levant. Il eſt vrai que la *vigne* n'y dure pas ſi long-tems que dans une terre un peu forte, & qui a plus de corps. Les terres graſſes & humides ne ſont point propres pour la *vigne*, le vin qui y croît n'eſt pas excellent quelques années chaudes & hâtives qui puiſſent ſurvenir. Telle terre n'eſt propre que pour donner du bled.

Pour les terres ſituées ſur des côteaux expoſés au Couchant, il n'en faut guére faire de crus pour y élever des *vignes*; quoique ces *vignes* ſoient bien cultivées & fumées, leur fruit ne mûrit qu'imparfaitement. Quant aux côteaux expoſés au Nord, il n'y faut jamais planter de la *vigne*, parce qu'on y recueilleroit du verjus.

La *vigne* ſe multiplie de croſſettes & de marcotes. Pour avoir de bonnes croſſettes, il faut en taillant la *vigne* les prendre ſur les jets de la derniere année, & non d'autres, & que ces croſſettes aient à l'extrémité d'en bas du bois de deux ans. Il ne faut jamais prendre les croſſettes ſur la ſouche de la *vigne*, parce qu'elles ont en cet endroit des yeux plats & éloignés les uns des autres. On connoît la bonté des croſſettes & du plan enraciné, quand le dedans du bois eſt d'un verd clair; s'ils ſont d'un verd brun, il faut les rejetter.

On plante la *vigne* de pluſieurs manieres. Les uns prennent une pioche ou une béche, avec laquelle le long d'un cordeau, qu'ils ont tendu le long de la piece de terre qu'ils veulent mettre en *vigne*, ils font une raie de terre d'un bout à l'autre, & enſuite un autre en continuant, juſqu'à ce que la terre ſoit toute tracée. Il ſuffit dans une terre ſéche & ſablonneuſe de donner à ces raies deux pieds quatre pouces au plus de diſtance; mais dans une terre plus ſubſtancielle, ces raies doivent avoir entre elles plus de trois pieds.

Ces raies étant faites ils creuſent un rayon d'un pied & demi en quarré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour bornes à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle on creuſe le rayon. Cela fait ils prennent deux croſſettes ou deux marcotes, ils les poſent en biaiſant, l'une à un des coins du rayon, & l'autre à l'autre; puis couvrant auſſi-tôt ces croſſettes, ils abatent dans le rayon la ſuperficie de la terre voiſine, & ce rayon n'eſt pas plutôt rempli, qu'ils en commencent un autre, & continuent ainſi juſqu'à la fin. Cette maniere de planter s'appelle planter à l'*angelot*.

Pour avoir de bon plan enraciné, il ſuffit qu'il paroiſſe à chacun trois ou quatre racines pour l'obliger à bien faire. Si l'on veut que ce plan reprenne heureuſement, il faut le planter avec tous les ſoins poſſibles; mais on ſe ſert plutôt de croſſettes pour faire un grand plan de *vigne*, que de marcotes. Il y a des pays où ces croſſettes ſont appellées *chapons*, quand il y a du bois de l'année précédente, & *poules* quand il n'y a que du bois de l'année.

Il y a une maniere de planter la *vigne*, qu'on appelle planter au pas; voici comment elle ſe pratique. Après que le Vigneron a tracé ſon alignement, qui eſt ce qui le dreſſe, & ce qu'il ne doit point perdre de vuë, il creuſe groſſierement un trou profond de ſeize ou dix-ſept pouces, qui ſe termine en ſe retréciſſant dans le fond, & dont l'entaille du côté & le long de la raie eſt taillée avec art. Ce trou étant fait on prend une croſſette, on l'y met en biaiſant; puis mettant le pied deſſus, on abat la terre dedans ce trou qu'on remplit groſſierement, après quoi on porte devant le pied qu'on avoit derriere; puis creuſant un autre trou, on y plante encore une autre croſſette, de même qu'on vient

de le dire, ainſi du reſte juſqu'à la fin de l'alignement, & que toute la piece de terre ſoit plantée.

On peut commencer à planter dès le mois de Novembre, principalement dans les terres légéres & ſablonneuſes. Pour les terres fortes, on ne commencera ſi l'on veut qu'à la fin de Février, & lorſque l'eau de ces terres ſera un peu retirée.

Rien n'eſt plus aiſé que de marcoter la *vigne*. Pour y réuſſir il faut choiſir une branche de *vigne*, qui ſorte directement de la ſouche avant que la *vigne* commence à pouſſer. On fait en terre un trou profond de treize à quatorze pouces, dans lequel on couche doucement cette branche ſans l'éclater, de maniere que la plus grande partie étant enterrée, l'extrémité d'en haut en ſorte de la longueur de quatre ou cinq pouces ſeulement. La partie qui eſt enterrée eſt celle qui prend racine, & lorſqu'on eſt aſſuré que la marcote eſt enracinée, on la ſépare de la ſouche, ce qui ſe fait au mois de Mars de l'année ſuivante. On ſe ſert de marcotes pour planter ailleurs, & garnir quelques places vuides, & on marcote ordinairement les muſcats, les chaſſelas & autres raiſins curieux.

Il y a encore un autre moyen de multiplier la *vigne* qui ſe fait par les *provins*, & qui ſe fait en couchant le ſep entierement dans une foſſe qu'on fait au pied; puis on en choiſit les ſarmens les plus beaux qu'on épluche bien. On les place tout de ſuite & le long du bord de la foſſe, qui s'alligne aux autres ſeps. Cela fait, & tous ces ſarmens étant bien couchés, on les couvre de terre, & on laiſſe paſſer l'extrémité environ à ſix ou huit pouces de haut. C'eſt par les bourgeons qui y ſont, qu'on voit le bon ou mauvais ſuccès de ſon travail. On peut provigner la *vigne* depuis la Saint Martin juſqu'au mois de Mai.

Taille de la vigne. Soit que la *vigne* ſoit plantée de croſſette ou autrement, on ne lui laiſſe point manquer de façons ordinaires. On commence d'abord par la *tailler*. Rien n'eſt plus néceſſaire & utile à la *vigne* que la *taille*, par la raiſon que ſi on ne la tailloit pas, le fruit que cette plante produiroit n'auroit pas la groſſeur ni la qualité de celui dont la taille auroit été faite comme il faut. Voici ce qu'on peut obſerver en taillant la *vigne*.

Il faut d'abord en examiner le plus ou moins de force, afin de la tailler plus ou moins court. On doit charger les ſeps qui ont beaucoup de gros bois, c'eſt-à-dire, leur laiſſer deux courſons ou recours, ou vietes, comme on dit en certains pays. Il faut que cette charge ne cauſe point de confuſion, & comme il faut que les ſeps vigoureux ſoient taillés de cette maniere, auſſi doit-on laiſſer moins de ces courſons aux ſeps qui ont moins de force.

Quand on taille la *vigne*, il ne faut aſſeoir ſa taille que ſur les beaux ſarmens qu'elle a pouſſé, & le tems de faire ce travail eſt le mois de Février, ou plutôt même ſi le tems le permet. La *vigne* doit être taillée quinze jours avant qu'elle commence à pouſſer.

Sous le mot de *vigne* on entend ici celle qu'on cultive dans les jardins, ainſi que celles qu'on plante dans la campagne. Les premieres principalement, quand elles ſont expoſées au Midi, veulent être taillées au plutôt. Il y a des Vignerons qui commencent à tailler leurs *vignes* avant l'Hyver. Il y fait également bon comme après. Ils laiſſent pour cela tout de leur longueur les ſarmens ſur leſquels ils veulent aſſeoir leur taille, ſauf après l'Hyver à les couper comme il faut; cela avance leur travail.

Il faut quand on taille la *vigne* laiſſer environ deux doigts de bois au-deſſus du dernier bourgeon, & faire enſorte que l'entaille ſoit du côté oppoſé à ce bourgeon, craiute que les larmes qui ſortent par cette plaie ne le noient. Il faut re-

trancher toutes les menuës branches qui croiſent ſur un ſep, elles n'y ſont qu'apporter de la confuſion.

On doit en taillant la *vigne* ôter du pied les ſeps de bois qui lui ſont inutiles, & que la pareſſe du Vigneron y auroit laiſſé l'année précédente dans le tems de l'ébourgeonnement. Lorſque le tronc d'une *vigne* eſt bien nettoyé, il eſt plus aiſé à tailler que quand il ne l'eſt pas. Dans la plus grande partie de la Bourgogne on met en perches les *vignes* quand elles ont quatre ans, qui eſt ordinairement le tems qu'elles commencent à donner du fruit en abondance, afin de leur donner la figure qui leur eſt propre.

Lorſque la *vigne* ne fait que commencer à pouſſer, & qu'elle vient à geler en bourre, on peut eſpérer qu'elle pourra produire huit ou dix jours après, ſi l'air vient à s'échauffer, quelques arrieres bourgeons, dans chacun deſquels il y aura un ou deux raiſins; c'eſt pourquoi on ſe donnera bien de garde de couper d'abord le bois de cette *vigne* gelée, ni d'y donner aucun labour; il n'y faudra toucher que lorſque le tems ſera adouci.

Mais quand la *vigne* a été tout-à-fait gelée, & qu'il n'y a plus d'eſpérance qu'elle donne d'arrieres bourgeons, il faut couper tout le bois ancien & nouveau, & ne laiſſer ſeulement que les ſouches. Cette opération renouvelle entierement une *vigne*, mais ſi la gelée vient fort tard, c'eſt-à-dire, depuis la fin de Mai juſqu'au quinze de Juin, on ne coupera aucun bois, parce que la ſaiſon étant pour-lors avancée, la *vigne* ne manque pas de repouſſer quantité de nouveaux bourgeons cinq ou ſix jours après; mais qui ne donnent que du bois pour cette année.

La *vigne* étant taillée & échaladée, on ſonge à lui donner les labours qui lui conviennent, plus dans les terres fortes que dans les terres légéres, & ſelon l'uſage des pays. Le premier labour dans les terres fortes ſe donne depuis le vingtiéme Mars, juſqu'au dix ou douze d'Avril lorſque la terre permet de le faire, & dans les terres pierreuſes & légéres, on donne ce premier labour quinze jours plus tard.

Le ſecond labour qu'on appelle *biner*, doit ſe donner par un beau tems s'il eſt poſſible, & avant que la *vigne* ſoit en fleur, ou on attendra qu'elle ſoit tout-à-fait dehors. Le troiſiéme labour qu'on appelle *rebiner* ou *tiercer*, ne ſe doit donner que lorſque le verjus eſt tout formé & des plus gros. Dans les *vignes* auxquelles on donne quatre labours, il faut commencer, plutôt qu'on a dit, à donner le premier, & ſuivre après ſelon que la terre l'exigera, & que les mauvaiſes herbes pouſſeront.

Il y a des pays où on n'échalade les *vignes* qu'après le premier labour; d'autres où cela ſe fait incontinent après la taille; puis on baiſſe le ſarment, c'eſt-à-dire, on attache le ſarment à l'échalas en le courbant.

Il ne ſuffit pas de donner à la *vigne* tout le travail, dont on vient de parler, il faut encore l'ébourgeonner, l'accoller, la relever, l'amender & la ruelle. Quand on fera l'ébourgeonnement, il faut abatre en pied tous les nouveaux bois qu'on juge pouvoir être préjudiciables au ſep. Si le ſep eſt jeune, & qu'il ait pouſſé fort peu ſur la tête, on a lieu d'eſpérer que l'année ſuivante il y aura du gros bois; c'eſt pourquoi il y faut abatre toute la nouvelle production. Si le ſep eſt vieux, il faut ôter tous les jets qui y ſont, à la réſerve de la plus belle branche qu'on laiſſera.

En Bourgogne, où les *vignes* ſont en perches, on les ébourgeonne juſqu'au coude du ſep, c'eſt-à-dire, juſqu'à l'endroit où naît le bois qui produit le fruit. Il ne faut pas manquer à la fin de Juin d'accoller les ſarmens que la *vigne* a pouſſé, ſi on ne les accolloit pas, le moindre

Digitized by Google

vent qui dans la ſuite viendroit à ſouffler les feroit preſque tous caſſer, outre que cela cauſeroit de la confuſion dans la *vigne*, & empêcheroit de la labourer.

Quand la *vigne* eſt accollée, on en coupe l'extrémité des ſarmens à la hauteur de l'échalas. Ce travail eſt très-utile, puiſqu'il empêche que la ſéve ne ſe conſomme inutilement.

Outre tous les travaux dont on vient de parler, & qu'on doit donner à la *vigne*, il eſt bon encore de l'amender, pour la faire pouſſer avec vigueur. On ne dira rien ici des fumiers qu'il y faut mettre, les différens terroirs décideront du fait. *Voyez* FUMIER.

Il y a encore un autre expédient pour bien faire pouſſer la *vigne* que celui des fumiers; on la terre. *Voyez* TERRER, pour ſçavoir ce que c'eſt. Ce ſecours qu'on lui donne ne lui eſt pas moins utile que le fumier qu'on y met. C'eſt ordinairement depuis le mois de Novembre juſqu'en Février que ce travail ſe fait, tant que le tems permet qu'on puiſſe entrer dans les *vignes*. La nouvelle terre miſe au pied des ſeps les fait pouſſer avec vigueur, à cauſe que le génie de la *vigne* étant toujours de prendre racine du côté de la ſuperficie de la terre, il arrive qu'à meſure qu'elle en prend la terre devient rare deſſus, & épuiſée conſéquemment des ſels qui doivent former le ſuc qui la nourrit. On connoît qu'une *vigne* a beſoin d'être terrée & fumée quand elle commence à jaunir, & qu'elle ne donne que de chétives productions. Voilà ce qu'on peut dire ſur la culture de la *vigne* plantée en pleine campagne, & qu'on doit avoir ſoin de provigner quand on y voit des places vuides. *Voyez* PROVIGNER.

Si c'eſt dans un jardin qu'on plante la *vigne*, on n'y met guére que des raiſins curieux & rares, comme les muſcats, les chaſſelas & autres qu'on peut voir à RAISIN, & quand on peut en avoir de beaux, bons & hâtifs, il faut planter au Midi quelques marcotes contre le mur, entre quelques arbres fruitiers en maniere d'eſpalier, les tailler & cultiver comme on a dit.

Il eſt encore bon d'obſerver pour avoir de bons muſcats, qu'il ne faut pas les fumer, vû que l'engrais donne trop de vigueur à la *vigne*, qui donne le raiſin plus verd ou moins hâtif. On obſervera encore de mettre plutôt en mur expoſé au Levant qu'au Couchant les *vignes* qui viennent des pays étrangers, & dont les fruits ont peine à mûrir en France, parce qu'ils ſont meilleurs; & qu'ils mûriſſent plutôt que lorſqu'ils ſont au Midi; & pour la taille de ces *vignes*, on les taille après la Saint Martin auſſi-tôt que le fruit eſt cueilli.

Si on eſt encore curieux d'avoir des raiſins qui ſoient rares, on peut greffer la *vigne* en fente, ce qui ſe fait comme aux arbres, excepté qu'il faut mettre la greffe dans la terre, & chercher le bel endroit du pied de la *vigne*, & le couper trois ou quatre pouces au deſſous de la ſuperficie de la terre, afin que ſe reprenant & ſe colant à ſon pied, elle prenne en même tems racine du collet; & pour avoir d'excellens raiſins, il faut les greffer ſur muſcats, dont la ſéve eſt plus douce & plus relevée. Le bon tems de greffer la *vigne* eſt lorſqu'elle eſt en ſéve, comme au commencement du mois d'Avril. Lorſque le pied de la *vigne* eſt gros, on peut y mettre deux greffes bord à bord, & quand le pied eſt jeune & moëlleux, & un peu plus gros que la greffe, on la met dans le milieu de la *vigne*.

VIGNE VIERGE, eſt celle qui ſert à faire des paliſſades le long des murs, qui monte fort haut, & qui ne porte point de fruit. Elle eſt ainſi nommée, parce qu'elle vient de Virginie en Amérique.

VIGNE SAUVAGE, qu'on appelle *lambruſque*. Elle croît ſans culture

aux bords des chemins & proche des haies. Son fruit eſt un fort petit raiſin, qui lorſqu'il mûrit devient noir; mais quelquefois il ne mûrit point.

VIGNE PORETTE, eſt une eſpece de poireau ſauvage qui croît dans les *vignes*, ce qui la fait auſſi nommer *poireau de chien*. Les Payſans la mangent crue en ſalade ou en compôte, & pendant toute l'année.

VIGNE BLANCHE. *Voyez* COULEUVREE, c'eſt la même plante.

VIGNE, ſe dit auſſi des plans de pluſieurs ſeps de *vigne*: un clos de *vigne*, une *vigne* de tant d'arpens.

POIRE DE VIGNE, nom d'une eſpece de poire. La *poire de vigne*, ou de demoiſelle, que mal-à-propos on nomme en quelques endroits *petit vin*, eſt griſe, rouſſâtre, ronde & médiocrement groſſe. Elle a la queuë extrêmement longue, & mûrit vers la mi-Octobre, qui eſt le tems que la campagne eſt plus fréquentée. Sa chair n'eſt pas dure, mais elle n'eſt ni beurrée, ni tendre, & encore moins caſſante. Elle fait une claſſe particuliere, ayant une maniere de chair graiſſe, gluante & ſouvent pâteuſe. LA QUINTINIE.

VIGNERON, qui a ſoin de faire les vignes, de travailler aux vignes. Un bon *Vigneron* doit s'appliquer a ce qui regarde les travaux de la vigne, afin de réuſſir parfaitement dans ſa culture.

VIGNOBLE, lieu planté de vignes. La Bourgogne & la Champagne ſont les plus grands *vignobles* qui ſoient en France, & ceux ſans contredit qui produiſent le meilleur vin.

VILLEMARET, tulipe, violet clair, peu de pourpre & blanc très vif. MORIN.

VIN, liqueur qu'on exprime du raiſin, en le mettant ſous le preſſoir après avoir foulé la vendange. On fait le *vin* différemment ſelon les climats & les liqueurs qu'on veut lui donner. Il y a maniere de bien faire le *vin*, comme on va le voir.

VIN GRIS, c'eſt-à-dire, un *vin* de gris de perle. Pour le bien faire il faut mettre la vendange mêlée de raiſins noirs & blancs ſur le preſſoir auſſi tôt qu'elle eſt coupée, pour les y fouler & eſſayer, & enſuite on entonne la liqueur qui en ſort. Il en faut emplir preſque tout-à-fait les tonneaux, c'eſt-à-dire juſqu'a ce qu'on puiſſe aiſément toucher au *vin* avec le doigt. On aura ſoin de le remplir un peu de deux jours en deux jours, afin de l'obliger de jetter promptement ſon écume par dehors.

VIN CLAIRET, pour faire du *vin clairet*, on le tire de la cuve trois ou quatre heures après que les raiſins y ont été mis pour cuver. Il eſt propre a boire depuis le mois de Mars juſqu'au quinze ou vingt de celui d'Août.

VIN ROUGE, ce *vin* qui doit ſe garder plus que les autres, doit être fait différemment. On en foule bien les raiſins noirs des la vigne, & il faut pour bien faire en les foulant dans le tonneau en ôter le grape autant qu'on peut, puis tranſporter la vendange dans la cuve, & l'y laiſſer bouillir ou fermenter. Ce bouillonnement durera ſelon que les années plus ou moins chaudes le permettront. il faut encore égraper la vendange dans la cuve, car les grapes dans la fermentation du *vin* ne peuvent que lui donner un goût très-déſagréable. Quand on juge que le *vin* a ſuffiſamment cuvé, on le tire de la cuve pour le porter dans les tonneaux, ou le jetter dans une autre cuve, puis on porte le marc au preſſoir pour en tirer le *vin* qui y eſt, & le tranſporter comme on vient de dire. Si c'eſt dans une cuve qu'on mêle tout le *vin*, on l'entonne après. La méthode d'en agir ainſi eſt très-bonne, d'autant qu'une cuvée de *vin* en eſt plus égale, ſoit en couleur, ſoit en goût.

Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui attendent à tirer leur *vin* de la

la cuve, lorſque le marc commence à baiſſer tant ſoit peu. Ceux qui en uſent ainſi ôtent au *vin* la plupart de ſes eſprits. Un *vin* trop cuvé eſt toujours bon à garder, & dangereux à bôire.

Ainſi il n'eſt pas bon de faire trop bouillonner le *vin*.

Il y en a qui appréhendant de perdre du *vin*, quand il bouillonne, n'empliſſent leurs tonneaux la premiere fois qu'aux trois quarts & demi; c'eſt une mauvaiſe maxime, & qui n'appartient qu'à des gens, qui préferent une petite quantité de *vin*, qui n'eſt rien pour ainſi dire, à une bonne qualité.

Lorſque le *vin* a fermenté, & qu'on s'apperçoit qu'il eſt raſſis, on couvre le bondon du tonneau avec des feuilles de *vignes* & des tuilleaux par deſſus, puis un jour ou deux après on le bondonne à volonté; enſuite on cogne le bondon de maniere que le *vin* ne prenne point vent. L'uſage des rapés eſt très-utile dans les maiſons; *voyez* comme ce *vin* ſe fait au mot RAPE. Quand ils ſont faits, on les remplit de moût juſqu'à deux doigts près du bondon, & ſi c'eſt un rapé de copeaux, il faut avant que d'y mettre du *vin* imbiber les copeaux dans le tonneau, puis on y met le *vin*. Quand on commence à boire les rapés, il faut à meſure qu'on les vuide les remplir, parce que les raiſins & les copeaux en valent mieux d'être toujours imbibés.

Il y a le *vin* & le *vin* vieux, le *vin* dur & de garde & le *vin* tendre. On diſtingue encore les *vins* par les pays d'où ils viennent, comme le *vin* de Champagne, de Bourgogne, *vin* du Rhin & de pluſieurs autres contrées. On dit auſſi du *vin* d'une, de deux ou de trois feuilles, qui eſt la même choſe que ſi on diſoit du *vin* d'une, de deux ou trois années. Il y a le *vin* bourru, le *vin* doux, le *vin* de liqueur, &c.

VINE'E, ce qu'on a cueilli, ou ce qu'on eſpere recueillir du vin.

VINE'E, eſt encore l'endroit deſtiné à mettre du vin & des cuves. Elle doit être proche du preſſoir, & y avoir une porte de communication pour faciliter le tranſport du *vin* qu'on tire du preſſoir, pour l'entonner dans des tonneaux rangés par ordre dans la *vinée*. Cette *vinee* eſt encore utile à beaucoup de choſes dans une maiſon de campagne. On y conſerve les vieilles futailles, on y met du bois à brûler & d'autres proviſions néceſſaires au ménage.

VIOLETTE, plante qui pouſſe de ſa racine beaucoup de feuilles preſque rondes, dentelées, attachées à de longues queuës. Il s'éleve d'entre elles des pédicules menuës, qui ſoûtiennent chacun une petite fleur de couleur purpurine ou bleuë, tirant ſur le noir, d'une odeur douce, compoſée de cinq feuilles, dont l'intérieure finit par une eſpece de tétine ou éperon. Le calice eſt diviſé juſqu'à la baſe en cinq parties. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît une coque qui s'ouvre en trois quartiers, & qui laiſſe voir pluſieurs ſemences preſque rondes, menuës & blanchâtres.

La *violette* donne une fleur fort odoriférante; elle croît par touffe, & ſe multiplie par le moyen de ſes racines qu'on éclate. Elle ſe plaît dans les lieux ombrageux, & celle qu'on cultive dans les jardins eſt ordinairement la *violette* double. La ſimple n'eſt que trop commune dans les champs & le long des haies. La *violette* croît en toutes ſortes de terre. Il faut pour bien faire la replanter tous les trois ans; elle vient fort bien à l'ombre. Il faut la tenir nette des méchantes herbes, voilà toute la culture que la *violette* demande.

Cette *violette double* (car c'eſt d'elle dont on parle) eſt ſemblable à la ſimple, ſinon que tantôt elle eſt blanche, tantôt rouge, tantôt violette, & de pluſieurs autres couleurs. Elle court en terre, & talle l'une comme l'autre. Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte; on l'arroſe dans les tems. Elle ſe

conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'Hyver on la peut ſerrer. Comme elle ne graine point on la détalle, & on en replante ſéparément les *talles*. MORIN.

VIOLETTE EN PYRAMIDE, elle s'appelle auſſi *violette arborée*. Elle éleve une ou pluſieurs tiges, qui depuis le pied juſqu'à la cime, ſe charge d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons qui ſont, longuets & canelés s'élargiſſant, ſont comme autant de petites étoiles bleuës, du milieu deſquelles il s'éleve un petit filet blanchâtre. Ses fleurs ſentent le ſtorax. Cette plante doit être conſidérée, parce qu'elle eſt quelquefois plus de ſix mois durant en fleurs. Elle veut avoir du Soleil médiocrement, une bonne terre forte; il faut l'arroſer abondamment. Elle ne graine point, mais on la multiplie par le moyen des racines qui ſont pleines de lait. On les rompt en morceaux, elles reprennent, s'élevent & portent des fleurs. MORIN.

VIOLETTE VULGAIRE, anémone qui en fleuriſſant eſt toute violette, mais après elle devient pâle & griſâtre. Les Italiens la nomment *pavonaſſo*, les Flamans *cul de Taban*. MORIN.

VIOLETTE, eſpece de pomme qui vient plus longue que plate. Elle a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le Soleil n'a pas donné; mais chargé, ou plutôt rayé & fouetté d'une aſſez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en ſont vus. La couleur de ſa chair eſt fort blanche, & cette chair fort fine & délicate, l'eau extrêmement douce & ſucrée, ne laiſſant aucun marc. On commence d'en manger dès qu'on la cueille, juſqu'à Noël, & ne paſſe pas outre. LA QUINTINIE.

VIOLETTE GLACÉE, eſpece de pomme, qu'on prétend être meilleure que la violette ordinaire, & durer plus long-tems, ne commençant qu'après l'autre. LA QUINTINIE.

GROSSE VIOLETTE LONGUE, c'eſt une des plus mauvaiſes eſpeces de figues. LA QUINTINIE.

VIOLETTE HATIVE, nom d'une eſpece de pêche, qui vient au mois de Septembre, immédiatement après les chevreuſes.

VIOLETTE TARDIVE, autre eſpece de pêche qui vient au mois d'Octobre. On l'appelle encore *pêche marbrée*. Elle paſſe toutes les autres par ſon goût agréable, quand elle eſt bien mûre Il lui faut beaucoup de chaleur. Elle vient un peu plus groſſe que la *violette* ordinaire, & ne colore pas ſi univerſellement qu'elle; d'où vient qu'on lui donne cet autre nom de marbrée, parce que ſouvent elle n'eſt en effet que foüettée d'un rouge violet. Son défaut eſt de ne pas bien mûrir, & de crévaſſer par tout quand la fin de l'Eté ou de l'Automne ſont trop humides ou trop froids. Elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y ait pas de deux eſpeces différentes, cependant tel arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, de même que parmi les autres violettes. LA QUINTINIE.

VIOLIER, plante qu'on appelle autrement *leucoium*. Voyez GIROFLIER.

VIORNE, arbriſſeau fort flexible. Ses feuilles ſont blanches & ſemblables à celles de l'orme, toutefois plus veluës & dentelées à l'entour, & croiſſent des deux côtés de la branche par nœuds & intervalles, & ont un goût aſtringent. Sa fleur eſt blanche & faite en bouquet, de laquelle pendent certains grains applatis, comme lentilles, qui ſont verds au commencement, & puis rouges, & enfin noirs. Ses racines ſont quaſi à fleur de terre, & quand elles ſont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre des oiſeaux. Ses branches ſont ſi ſouples, qu'on s'en ſert à lier des fagots.

VIRGINIE, nom d'une tulipe qui eſt panachée d'incarnadin ſur du blanc, avec des pieces dérachées qui ſemblent des gouttes de ſang. MORIN.

VIRGOULEUSE, eſpece de poire, qu'on mange en Auromne. Elle a beaucoup d'eau. Cette poire porte le nom d'un Village, d'où elle a été apporrée, nommé *Virgoulé*. Elle eſt bonne à manger cruë & admirable cuite. Elle n'eſt point ſujette à la galle. L'arbre pouſſe régulierement par-tout une grande quantité de bois, & a toujours, dit LA QUINTINIE, un teint uni & luiſant, comme ſi on prenoit ſoin de le froter pour le polir. Le tems de la marurité de la *virgouleuſe*, ſelon le même Auteur, comprend environ trois mois. On l'appelle *bujaleuf* en Angoumois, *chambrete* en Limouſin, *poire de glaſſe* en Gaſcogne, & *virgouléſe* & *virgouleuſe* en beaucoup d'endroits; mais elle doit, ce me ſemble, ajoute LA QUINTINIE, porter plutôt le nom ſimple de *Virgoulé*, Village voiſin de la Ville de Saint Leonard en Limouſin, duquel nous l'avons tirée par la libéralité du Marquis de Chambret, qui en étoit Seigneur, & qui nous la donna ſous le nom de ſa poire de *Virgoulé*. C'eſt une poire de figure aſſez longue & aſſez groſſe, ayant environ trois ou quatre pouces de haut, ſur deux à trois de large. La queuë en eſt courte, charnuë & panchée; l'œil médiocrement grand & un peu enfoncé; la peau liſſe & unie, & quelquefois colorée, & qui enfin de verte qu'elle étoit ſur l'arbre, jaunit à meſure qu'elle approche de ſa maturité, & en mûriſſant devient tendre & fondante, enſorte que quand on la prend à propos elle ſe trouve un des meilleurs fruits du monde. Son arbre a par-tout une vigueur extraordinaire. Les poires de *Virgoulé* qui ſont à une belle expoſition, y acquierent un vermillon admirable. LA QUINTINIE.

VIVACE, on appelle *vivaces*, les plantes qui portent des fleurs pluſieurs années de ſuite, ſur les mêmes tiges & ſans être tranſplantées.

VIVE-PATURE, en terme de Coutume c'eſt le tems de grainer & de glander, ou bien le tems, auquel on peut ramaſſer le gland dans les forêts, qui eſt depuis la Saint Michel juſqu'a la Saint André incluſivement.

VIVIER, eſpece de réſervoir dont on ſe ſert pour nourrir du poiſſon. Il eſt bon qu'il ſoit expoſé au Soleil. C'eſt ordinairement un grand foſſé qu'on creuſe dans un fond bas & capable de recevoir les eaux des pluies qui y coulent par pluſieurs ruiſſeaux. S'il y avoit quelque ſource ou décharge de baſſin qui y fournît de l'eau, ce *vivier* n'en vaudroit que mieux, & il ne ſeroit pas ſi ſujet à tarir qu'il l'eſt bien ſouvent, principalement dans les années ſéches. Il ne faut mettre dans un *vivier* qu'autant de poiſſon qu'il en peut nourrir, car lorſqu'il y en a trop, le poiſſon devient maigre & de peu de valeur. On ſe ſert auſſi du *vivier* ſi on veut pour nourrir de l'empoiſſonnement, juſqu'à ce qu'on veuille en peupler quelque étang.

UNIQUE D'ALBIN, nom d'une tulipe qui eſt panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant ſur du beau blanc. MORIN.

UNIQUE DE CAEN, autre tulipe qui eſt panachée à grands panaches d'un rouge éclatant ſur de beau blanc. MORIN.

UNIQUE DAUPHIN, c'eſt un violet brun ſur un fin blanc. Sa fleur eſt petite, mais délicate; ſa plante ne l'eſt pas moins, étant ſujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laiſſer que trois boutons. MORIN.

UNIQUE DE DELPHE, tulipe qui eſt d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge. MORIN.

UNIQUE DE FLANDRE, nom d'un œillet. C'eſt un pourpre blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante eſt aſſez délicate, difficile à prendre ra-

cine, porte graine, ne créve pas en lui laiſſant juſqu'a cinq boutons. MORIN.

UNIQUE IMPERIAL, ou ROYAL, œillet violet & blanc, ſemblable au primo, large, tranché de gros panaches ſur un fin blanc. Il porte graine, & ne ſe ſeme pas dans ſes boutons, qui ne lui ſeront pas ôtés juſqu'à quatre à cinq. MORIN.

UNIQUE TRIOMPHANT, œillet violet & blanc, régulierement tranché à gros panaches. Il ſe trouve à Lille. Sa plante eſt robuſte, ſa fleur hâtive, ne créve pas en lui laiſſant cinq boutons. MORIN.

VOLAILLE, terme collectif qui ſe dit des oiſeaux domeſtiques qu'on nourrit dans une baſſe-cour, comme dindons, poulets, poules, chapons, &c. *Voyez* ce que nous avons dit de chacun à leur article particulier.

VOLIERE, petit colombier, où l'on nourrit des pigeons domeſtiques avec du grain, qui ne vont point à la campagne. Les pigeonneaux de *voliere* ſont plus eſtimés que les fuyards.

VOLUBILIS, ſorte de plante qui pouſſe une tige fort haute, qui monte le long de tout ce qui eſt proche d'elle, & qui s'entortille. Elle porte une fleur pourprée & de couleur de violette. Le *volubilis* pourpré fleurit en Septembre. Le *volubilis* eſt un nom générique, & on appelle ainſi toute ſorte de plante dont la tige monte le long de tout ce qui eſt proche d'elle, & qui s'entortille.

VOUEDE, plante qui ſert aux teintures; c'eſt une eſpece de paſtel qui croît en Normandie, mais qui a beaucoup moins de force que le paſtel de Languedoc, & qui eſt auſſi foible, comme le marouchin ou la derniere cueillette de bon paſtel. Il faut mêler de l'indigo ou du bon paſtel avec la *vouéde*, pour faire de bonnes teintures. On les ſeme dans les bonnes terres autour de Caën, & quand il eſt en maturité, on froueſſe les feuilles dans de grands moulins faits exprès; on en fait des pelotes qu'on fait ſécher à l'ombre, pour teindre de bleu foncé qui doit auſſi précéder le beau noir. Ce trafic a beaucoup diminué depuis l'uſage de l'indigo, dont il faut moins.

VRILLES, terme de Jardinage. On appelle *vrilles* certains liens que la nature a donnés aux branches de la vigne pour s'accrocher à tout ce qui ſe trouve dans ſon voiſinage, afin que chaque branche puiſſe porter le fardeau de ſon raiſin, ſans quoi elle ſe détacheroit aiſément de ſon courſon.

USAGES, au plurier ſe dit des bois, des pâturages, des broſſailles, des terres vaines & vagues qui appartiennent à des Communautés, où chaque Particulier peut mener ſes beſtiaux, ou prendre du bois pour ſon uſage.

USAGER, qui a droit d'uſage dans des bois, dans des pâtures. Les *Uſagers* ruinent les forêts. Il faut avoir des Gardes-bois pour les défendre des entrepriſes, des dégâts que font les *Uſagers*.

USE'E, on appelle une *terre uſée*, une terre devenuë ſtérile pour avoir rapporté trop long-tems ſans repos, ſans amendement.

USE'E, VENTE USE'E, en terme de forêt, c'eſt celle dont le tems eſt paſſé, lorſque l'Adjudicataire doit avoir coupé & enlevé le bois qui lui a été vendu.

USNE'E, plante qui croît ſur le chêne & ſur pluſieurs autres arbres. On l'appelle autrement mouſſe d'arbre. *Voy.* MOUSSE D'ARBRE.

USTENSILES DE LABOURAGE, ſont la charruë, charrettes, tombereaux, haquets, caſſe-mote, herſe, civieres, brouettes, rateaux, fourches, tire-fiens, échardonnoirs, ſarcloirs, houes, pics, pelles, béches, pioches, piochons, échelles, croiſſans, fléaux, vans, cribles, faux, faucilles, coignées, haches, ſerpes, marteaux, maillets, tenailles & ſcies, villebrequins, tarriere, vrilles, leviers,

broye pour broyer le chanvre, terans pour le peigner, &c. On parle en leur lieu de tous ces *uſtenſiles*.

USTENSILES DE JARDINAGE, pour les ouvrages du Jardinage il faut auſſi des charrettes à fumier, des tombereaux, brouettes, civieres, fourches à dents de fer & de bois, pelles, béches, pics, pioches, piochons & hotes; des ſcies & maillets, des échalas ou lates, & oſiers pour les treillages d'eſpaliers, cabinets & berceaux, des ſerpes & planes pour les couper & polir, &c. des échelles de toutes ſorres, ſimples, doubles & à trois pieds; des jalons ou bâtons de bois bien droits qu'on fiche en terre, pour prendre les alignemens des allées & compartimens d'un jardin, & pour ſervir auſſi de jauge, pour meſurer ou égaler les tranchées quand on fouille; des traçoirs pour tracer les compartimens, des bates pour batre la terre des allées, des ratiſſoires, des rateaux, des rabots, un cylindre pour unir les allées; une ſerfouette, une pince, des plantoirs, une ſcie à main, des ſerpettes, des greffoirs, des ciſeaux de Jardinier, un croiſſant, un ſarcloir, un échenilloir, un fermoir, des arroſoirs; des pots de fleurs, des caiſſes, des mannes, des mannequins, des baquets, des déplantoirs, des houletes, des truelles, des cribles, des claies, des cloches, des pléyons, paillaſſons, briſe-vents, chaſſis, claies, &c. *Voyez* tous ces articles en leur lieu.

VUIDANGE, en terme des Eaux & Fotêts, ſe dir de l'enlevement des bois qui ſont ſur les venres d'une forêt abatuë. Les Marchands n'ont qu'un certain tems pour faire la vuidange des bois, dont la coupe leur a éré adjugée.

YEU.

YEUX: ce qu'on appelle *yeux* en fait d'arbres chez les Jardiniers, ſont de perits endroits noüeux, & un peu plus élevés que le reſte de l'écorce. C'eſt à ces petits endroits, où les feuilles s'attachent, comme on les y voit pendant l'Eré.

YEUSE, arbre qu'on appelle autrement chêne verd, en Latin *ilex*. Voyez CHENE VERD. Le charbon d'*yeuſe* n'entêre point.

YPE.

YPEREAU, ou YPREAU, eſpece d'orme à larges feuilles, qui a été apporté en France par des Flamans de la Ville d'Ypres. *Voyez* ORME.

ZAC.

ZACINTHE, plante qui pouſſe des riges à la hauteur d'environ un pied & demi, gréles & rameuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la chicorée ſauvage, éparſes à terre. Ses fleurs naiſſent au ſommet des branches par bouquets, à demi fleurons jaunes, ſoûrenus par un calice compoſé de quelques feuilles en écailles. Lorſque ſa fleur eſt paſſée, le calice prend la forme d'une

ZAC.

roſette relevée en côte de melon. Chaque côte eſt une capſule qui renferme une ſemence garnie d'une aigrette. Sa racine eſt longue, garnie de beaucoup de fibres. Cette plante eſt excellente pour emporter les verruës, ſoit qu'on mange ſes feuilles en ſalades, ou qu'ou frote les verruës de leur ſuc.

ZEILANE, tulipe qui a de grandes panaches, violet d'Evêque, bordées de couleur de feu ſur un beau blanc. Morin.

ZIGZAG, ALLE'E DE ZIGZAG, eſt une allée rempante & ſujette aux ravines, qui à cauſe de cela eſt traverſée d'eſpace en eſpace par des plate-bandes de gazon en maniere de chevrons briſés, ou de *zigzags* de points d'Hongrie, pour retenir le ſable. On appelle auſſi allée en *zigzag*, une allée dans un boſquet ou labyrinthe, qui eſt formée par divers retours d'angle, pour la rendre plus ſolitaire, & en cacher l'iſſuë.

ZURANDALE, nom d'une tulipe. La *zurandale* commune a ſes panaches rouges, diſtinctement ſéparées d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent. La *zurandale* rectifiée eſt rouge clair, & beau de blanc, non d'entrée. La *zurandale* de Goa eſt colombin & blanc. Morin

Fin du Dictionnaire Univerſel d'Agriculture.

SUITE
DU DICTIONNAIRE
UNIVERSEL
D'AGRICULTURE
ET
DE JARDINAGE,

CONTENANT

La Chaſſe, la Fauconnerie, la Pêche, la Cuiſine & le Manége.

Digitized by Google

AVIS DU LIBRAIRE.

LA Chaſſe, la Fauconnerie, la Pêche, la Cuiſine & le Manége ſont partie du Dictionnaire Univerſel d'Agriculture & de Jardinage ; mais comme elles ſe ſeroient trouvées entierement confonduës dans la matiere abondante que nous venons de traiter, nous en faiſons un Ouvrage ſéparé à la ſuite de ce Dictionnaire d'Agriculture. C'en eſt comme la ſeconde Partie, que des Perſonnes éclairées nous ont conſeillé de ſéparer, pour la ſatisfaction de ceux qui ne veulent s'occuper que de ce qu'on appelle plaiſirs & amuſemens de la Campagne.

SUITE

SUITE
DU DICTIONNAIRE
UNIVERSEL
D'AGRICULTURE
ET
DE JARDINAGE,

CONTENANT

La Chaſſe, la Fauconnerie, la Pêche, la Cuiſine & le Manége.

BAISSER, en terme de Fauconnerie, on dit *abaiſſer* l'oiſeau, lorſqu'étant en trop bon point on lui ôte quelque choſe de ſon pât ordinaire, pour le mettre en état de bien voler : car lorſque les faucons ſont trop gras, ils ne ſont point avides à la proie. Ils ſont péſans & pareſſeux, ce qui eſt un grand défaut dans ces oiſeaux.

ABANDONNER l'oiſeau, c'eſt en terme de Fauconnerie le mettre libre en campagne, ou le congédier tout-à-fait, parce qu'il n'eſt bon à rien.

ABATIS, en terme de Chaſſe, ſe dit d'une grande tuërie de bêtes, ſoit gibier ou oiſeaux qu'on tuë au fuſil. C'eſt ordinairement dans les grandes chaſſes, qu'on fait de grands *abatis* de gibier, comme de ſangliers, de cerfs, daims & autres animaux qu'on pourſuit dans les bois. On fait auſſi des *abatis* de liévres, de lapins, levreaux, perdtix & autres oiſeaux.

ABATIS, ſe dit encore lorſque les jeunes loups vont & viennent dans les lieux où ils ſont nourris, qu'ils y font de petits chemins, où ils abarent l'herbe. *Abatis* ſe dit encore, quand les vieux loups ont tué des bêtes. On dit, *les loups ont fait cette nuit un grand abatis.*

ABATIS, en Cuiſine ſe dit des têtes, pieds, foies & autres choſes ſemblables des animaux, ſoit volatilles ou terreſtres. On en fait des potages & des entrées; on fait auſſi des tourtes d'*abatis.*

ABATRE, on dit en terme de Fauconnerie *abatre* l'oiſeau, pour dire le tenir & le ſerrer entre deux mains pour le garnir de jets, le poivter & lui donner quelques médicamens. On dit, *il faut abatre le faucon.*

ABATURES, en terme de Vénerie, c'eſt le menu bois, les broſailles, que le cerf abat de ſon ventre en paſſant, ou les traces qu'il laiſſe en paſſant dans les taillis.

ABECHER, les Oiſeleurs diſent *abécher* les oiſeaux, c'eſt leur donner à manger quand ils n'ont pas l'adreſſe d'en prendre eux-mêmes.

ABECHER, en Fauconnerie, c'eſt donner une partie du pât ordinaire à l'oiſeau, pour le tenir en appétit, dans le deſſein de le faire voler un peu après. On dit, *il faut abécher ce lanier.*

ABOIS, c'eſt quand la bête s'arrête, & tient devant les chiens par laſſitude & n'en peut plus. On dit auſſi, *la bête rend les derniers abois*, quand elle tombe morte ou outrée.

ABORDER la remiſe, ſe dit lorſque la perdrix pouſſée par l'oiſeau gagne quelque buiſſon. *Il faut*, dit-on, *aborder la remiſe ſous le vent*, afin que les chiens ſentent mieux la perdrix dans le buiſſon.

ABREUVOIR, on dit prendre des oiſeaux à l'*abreuvoir*: c'eſt, à proprement parler, un amuſement des jeunes gens, qui ne ſçachant à quoi ſe divertir à la campagne, vont tendre des pieges aux petits oiſeaux de la maniere qu'on va le dire. Ils les prennent à l'*abreuvoir*, c'eſt-à-dire, lorſqu'ils vont pour boire ſur le bord des fontaines, des marais & des foſſes, qu'on trouve dans les bois & le long des ruiſſeaux qui coulent dans les campagnes. Cette chaſſe eſt bonne vers la fin du mois de Juillet, tems à peu près que les petits oiſeaux ont ceſſé de faire leurs nids, & qu'ils viennent par bandes pour boire dans ces lieux.

Le véritable tems eſt depuis huit heures du matin juſqu'au ſoir, demi-heure avant le Soleil couché. Dans ces intervalles de tems, le meilleur eſt depuis dix juſqu'à onze heures, & depuis deux heures juſqu'à trois, ou bien une heure & demie avant que le Soleil ſe couche, qui eſt celle ordinairement qui invite les oiſeaux au ſommeil.

Ces tems marqués on fait proviſion de quantité de gluaux longs d'un pied. On va dans les endroits où l'on ſçait qu'il y a des fontaines, des ruiſſeaux, mares ou foſſes pleines d'eau. Il faut que les bords où l'on veut tendre ſoient d'un accès très-facile, & qu'il n'y ait point d'endroit où l'on ne puiſſe aller facilement, & où les oiſeaux iroient ſe poſer. S'il n'étoit pas facile d'y aborder, cela cauſeroit des inconvéniens qui gâteroient cette ſorte de chaſſe; il faut les prévenir.

Quand on eſt arrivé ſur le bord de ces eaux, on choiſit l'endroit où le Soleil donne le moins. Les oiſeaux aiment dans ce tems à boire à l'ombre autant

qu'ils peuvent ; puis poſant le paquet de gluaux à terre, on nettoie le bord de l'eau où l'on veut tendre, de tout ce qui peut empêcher les oiſeaux d'y aborder pour boire.

Cela fait, on prend les gluaux, on les pique de rang le long du bord, & directement contre l'eau. On les poſe de maniere qu'ils ſoient tous panchés juſqu'à deux doigts près de terre, faiſant en ſorte qu'ils ne ſe touchent point. La *Figure* 94. *Planche* 6. fera comprendre aiſément ce qu'on dit.

Il faut que l'eſpace qu'occupe les gluaux, ſoit un peu plus grand ; mais comme il ſeroit difficile d'en border tout un ruiſſeau, ou d'en environner entiérement une mare, ou une grande foſſe d'eau, & qu'il y auroit des endroits où les oiſeaux pourroient boire, ailleurs que ceux où ſeroient les gluaux, alors il eſt bon de couper quelques petites branches, & d'en border autant qu'on peut ces endroits, afin que les oiſeaux trouvant ces petits obſtacles, viennent où on ſouhaitera.

Le tout ainſi diſpoſé, on ſe retire dans un endroit loin de la vuë des oiſeaux, où d'où néanmoins on puiſſe aiſément les découvrir ; quand ils voleront ſur les gluaux.

Si-tôt qu'on en voit un qui eſt pris, on court le ramaſſer, & on le met dans une cache qu'on a avec ſoi. Puis s'il y manque quelque gluau, on y en met un autre : enſuite on s'écarte comme auparavant, en attendant qu'il s'en prenne d'autres.

Quiconque veut faire une bonne chaſſe, doit obſerver ce qui ſuit. Les oiſeaux de plein abord ne volent pas ſur le bord des eaux, lorſqu'ils y vont boire ; ils en examinent pour ainſi dire la ſituation : c'eſt pourquoi où il y a des arbres, on les voit d'abord y tomber ; puis ſautant de branches en branches, toujours en deſcendant, venir enfin à l'*abreuvoir*. Cette remarque eſt générale pour la plûpart des petits oiſeaux.

Cela étant, on coupe des branches d'arbres ; on les émonde depuis preſque le milieu, juſqu'à l'extrémité d'en haut, faiſant en ſorte que la partie émondée panche du côté de l'eau. Il faut avec quelque outil tranchant faire de petites entailles aux endroits émondés des branches, & éloignés les uns des autres de trois doigts, afin d'y ficher des gluaux, panchés de maniere, que les oiſeaux venant à ſe percher ſur les branches, ne puiſſent le faire ſans ſe poſer ſur ces gluaux. Il ne faut qu'un peu de génie, & un peu de raiſonnement pour accommoder le tout comme il faut. Voyez la *Figure* 94. *Planche* 6. elle repréſente quelques branches préparées, comme on vient de le dire.

A. ſont quelques branches d'arbres fichées en terre, en panchant. B. Le bord d'un ruiſſeau, ou d'une fontaine. C. Les gluaux, & comment ils doivent être accommodés. L'invention de ces branches eſt très-bonne, & très-bien trouvée ; car il eſt conſtant qu'il s'y prend plus d'oiſeaux, qu'aux gluaux qui bordent l'eau.

Plus il fait chaud, plus la chaſſe eſt abondante, parce que pour-lors les oiſeaux ſont plus altérés. Il eſt inutile de s'y amuſer en tems de pluie, car ces petits animaux trouvent à boire par-tout ; & de même quand il y a beaucoup de roſée le matin. Après de grandes pluies, il arrive toujours que les chemins ſont remplis d'eau, qu'on en trouve dans les ſillons des terres qui ſont en friche, & en d'autres lieux endurcis, & capables d'en contenir. Alors c'eſt inutilement qu'on croiroit réuſſir à cette chaſſe ; il n'y fait point bon, il faut attendre que tous ces endroits ſoient deſſéchés.

Les lieux où il y a des ſources trop fréquentes, ou trop proches les unes des autres, ne ſont point propres à cette ſorte de chaſſe ; car il arriveroit ſou-

vent que les oiſeaux ne viendroient point boire, où on auroit tendu des gluaux.

On prend à cette chaſſe des oiſeaux de diverſes ſortes, & de diverſes groſſeurs. Le plaiſir en eſt agréable, & le profit aſſez grand, ſur-tout pour ceux qui ſe mêlent du métier d'Oiſeleur.

Il y a une autre maniere de prendre les oiſeaux à l'*abreuvoir*, c'eſt avec un filet : c'eſt pendant la Canicule qu'on peut ſe donner ce divertiſſement. Il faut pour cela choiſir un endroit où il y ait beaucoup de petits oiſeaux, ainſi que cela ſe remarque le long des collines, & dans les lieux bas où ces petits oiſeaux ſe plaiſent beaucoup, & où il ſe trouve des ſources & de petits ruiſſeaux.

Quand on a remarqué les lieux, on a un petit filet long d'une aune & demie, ou environ, ſur trois quarts de large, & tiſſu avec du fil retors. On le tend de la maniere que la *Figure 56. Planche 7.* le repréſente.

Mais pour le tendre avec ſuccès, voici ce qu'il faut remarquer. Le long des eaux, dont on a parlé, il faut choiſir l'endroit le plus commode, & y faire un petit *abreuvoir*, long à peu près comme le filet, & large environ d'un pied. Il faut que le bord du côté que l'on doit tendre, ſoit un peu plus haut, afin que les oiſeaux n'y puiſſent point boire, & que l'autre tende comme un glacis du côté de l'eau. On juge bien que cette derniere diſpoſition de terrein facilite l'abord de l'eau à ces oiſeaux.

Il faut bien nettoyer la place que doit contenir le filet, & avoir la précaution de cacher l'eau par-tout aux environs avec du chaume, des herbes, ou autres choſes de cette nature, auxquelles les oiſeaux ſont accoûtumés. Cela ſe fait quelques jours auparavant que de tendre le filet, afin que cela ne leur paroiſſe point extraordinaire, & qu'ils y viennent s'abreuver ſans crainte.

On réuſſit aſſez à cette chaſſe : on y prend des linotes, des chardonnerets, des pinçons, des francs-moineaux, & autres oiſeaux. Pour cela, tendez le piége de la maniere ſuivante. Prenez le filet A. ramaſſé enſemble, afin qu'il paroiſſe moins : fichez en terre un crochet B. à chaque bout, pour l'arrêter par derriere. Après cela mettez tout le long de ce filet des piquets, pour empêcher les oiſeaux de paſſer deſſous. Enſuite prenez un piquet, & un crochet D. fichez le piquet en terre, & y arrêtez fortement la corde C. du devant du filet. Puis prenez le crochet D. dans lequel vous paſſez l'autre corde C. qui doit s'étendre juſqu'à une loge G. qu'on fait exprès ; ou bien on ſe contente d'un buiſſon, s'il eſt bien propre pour cela. Il doit être éloigné du filet de 40. ou 50. pas, & c'eſt là où ſe cache celui qui fait jouer le reſſort.

On ſe ſert en cette occaſion de *guédes* I. nommées en certains endroits, quenoüilles. Elles ſont cochées par le bout, & ſervent à appuyer le filet. On a auſſi des palettes K. qui ſont de petits morceaux de douves piqués en terre, ou quelques pierres plates, pour arrêter les guédes, & les empêcher de reculer.

E. eſt le ruiſſeau où les oiſeaux vont boire, & F. le bord qui doit être couvert de chaume, comme on l'a dit, ou d'autres herbes, afin que ces petits oiſeaux ne s'abreuvent point par aucun autre endroit, que par celui qu'on ſouhaite. Le filet étant tendu doit tenir autant d'eſpace que la ligne ponctuée H. C'eſt par ce moien qu'on prend bien des oiſeaux.

On peut encore prendre des oiſeaux dans les maiſons, dans les granges, & à l'arbrot. Nous en parlerons en leur lieu.

ABRICOT. On a vû dans le Dictionnaire d'Agriculture, ce que c'eſt que ce fruit, & l'arbre qui le porte. Diſons quelque choſe de l'uſage qu'on en fait en

cuiſine. Ce fruit ſe mange crud au deſſert, quand il eſt mûr, & il ſe déguiſe en confiture de pluſieurs manieres. On confit des *abricots verds*, & des *abricots mûrs*. On fait des marmelades d'*abricots*. Nous en parlerons au mot MARMELADE.

ACADEMISTES. Par l'Ordonnance de Louis XIV. du 3. Mai 1654. il eſt défendu aux Gentilshommes des Académies de chaſſer, ou faire chaſſer avec fuſils, arquebuſes, alliés, filets, collets, poches, tonnelles, traîneaux, ni autres engins de chaſſe; mener, ni faire mener chiens courans, levriers, epagneuls, barbets, & oiſeaux. Il eſt enjoint par cette Ordonnance aux Ecuyers deſdites Académies, d'y tenir la main, à peine d'en répondre en leur propre & privé nom, ſur peine de 300. liv. d'amende, confiſcation d'armes, chevaux, chiens, oiſeaux, & engins à chaſſer.

ACCOLADE, ce terme ſe dit en cuiſine de deux lapreaux rôtis, qu'on ſert, & qu'on préſente attachés enſemble ſur un petit plat.

ACCOUER, c'eſt quand le veneur court un cerf qui eſt ſur ſes fins, & le joint pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret; & pour-lors on dit: *le cerf eſt accoué*.

ACCOURCIR le trait, c'eſt le ployer à demi, ou tout-à-fait, pour tenir le limier.

ACCRUES, les marchands de filets diſent, *jetter les accruës*, c'eſt-à-dire, faire des boucles, au lieu de mailles pour accrocher le filet. Ce ſont de fauſſes mailles, que les faiſeurs de filets appellent *écruës*, ou pour mieux dire, *accruës*. On s'en ſert à pluſieurs ſortes de filets, principalement à ceux qui ſe font en mailles quarrées; à ceux qui ſont ronds, plus étroits d'un bout que de l'autre. vous pouvez voir la forme de ces *accruës* (*Figure* 17. *Planche* 1.) elles ſont marquées des Lettres V. X. On les fait en cette ſorte.

Suppoſé que vous vouliez faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & que ſa longueur entre ces deux largeurs ſoit de quatre pieds, lequel filet aura les mailles d'un pouce de large; faites la leveure de 24. mailles; & lorſque vous travaillerez au premier rang d'après la leveure, faites cinq ou ſix mailles, & quand vous ſerez à la ſixiéme ou ſeptiéme marquée V. faites le tour du moule avec le fil, & repaſſez l'aiguille dans la même ſeptiéme maille, & faites le nœud: ce ſera l'*accruë* qui paroîtra (lorſque le moule en ſera dehors) comme une boucle, ou un anneau: pourſuivez après cela le filet, comme à l'ordinaire, & quand vous en aurez fait dix ou douze (n'importe pas combien, pourvu que vous faſſiez des *accruës* en chaque rangée de mailles) jettez encore une autre *accruë* X. en la même maniere que la premiere; puis achevez le rang, qui ſe trouvera avoir vingt-ſix mailles, à cauſe des deux *accruës*, & en recommencez une autre, auquel il faudra faire deux autres *accruës*: ce qu'ayant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainſi des autres rangs, qui s'augmenteront toujours de deux mailles davantage que celui qui le précédera.

Par ce moyen, ce filet s'élargira de deux pouces à tous les rangs; & ſi au contraire on vouloit faire un filet qui allât en étréciſſant, il faudroit au lieu de jetter des *accruës* aux endroits où j'ai dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une: de cette façon le filet ira en étréciſſant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre maniere il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

ACCUTS, ou ACCULS ſelon LIGER, en terme de chaſſe, ſe dit des lieux où l'on réduit le gibier: des bouts de forêts, & des grands pays de bois. *Accuts* s'entend auſſi des lieux les plus enfoncés des terriers, où les renards ou blaireaux ont toute leur famille.

ACCULER, en terme de manége,

ſe dit lorſque la croupe d'un cheval qui manie ſur les voltes, s'approche trop près de leur centre, & n'embraſſe pas aſſez le terrein.

ACHARNER, en terme de Fauconnerie, on dit : *acharner l'oiſeau* ſur le riroir, ſoir au poingt avec le tiroir, ou en attachant le riroir au leurre.

ACHEMINE', on dit en terme de manége, un cheval *acheminé*, pour ſignifier les diverſes diſpoſitions & états d'un cheval qui a de l'école.

ACHEVE', eſt auſſi dans le même terme, un cheval bien dreſſé, & qui ne manque point à faire un certain manége.

ADOUE', on dit une perdrix *adoüée*, c'eſt-à-dire, appariée.

AFFAIRE, oiſeau de bonne affaire eſt celui qui fait bien ſon devoir. On l'a rendu de *bonne affaire*, quand on l'a bien affairé, bien duit à la volerie.

AFFAITAGE, ſignifie le ſoin qu'on prend pour dreſſer un oiſeau de proie. L'*affaitage* d'un oiſeau eſt plus difficile qu'on ne penſe.

AFFAITER, ſe dit en Fauconnerie des oiſeaux ſauvages qu'on apprivoiſe, qu'on rend familiers & doux, & qu'on raſſure pour venir ſur le poing, ou au leurre. C'eſt auſſi l'introduire au vol, le curer, le traiter, rhabiller les pennes, le tenir en ſauté, & le rendre de bonne affaire.

Pour faire qu'un faucon ſoit bien inſtruit, il faut qu'il ſçache obéir à l'homme, qu'il ſouffre volontiers, qu'il lui mette le chaperon, que du bout de la filiere il revienne de ſon plein gré ſur le poing de celui qui l'inſtruit, qu'il ſoit prêt au beſoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dreſſé, & enfin qu'il s'accoûtume à faire petit à petit tout ce que le Fauconnier lui demandera.

S'il y a des faucons qui ſoient dociles, & qu'on puiſſe rendre de bonne affaire, celui qui les gouvernera s'en appercevra tous les jours ſenſiblement; ſi bien que de hagards qu'ils étoient, ils deviendront des oiſeaux d'un bon affairage. Ces ſoins durent pendant un mois, & quelquefois moins; mais ſi après ce tems paſſé ils ne ſe dreſſent point à la volerie, il eſt inutile d'en attendre rien de bon : ainſi on les abandonne pour-lors comme des oiſeaux quinteux, & qu'on doit négliger.

Tous les faucons, ou niais, ou gentils, ou de paſſage, ſe dreſſent preſque d'une même maniere, hormis qu'on ne veille pas les premiers ſi long-tems que les autres; & ſi-tôt qu'on a choiſi un oiſeau, ou qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de ſonnettes & d'un chaperon, le porter trois jours & trois nuits ſans ceſſer : il n'y a rien qui contribuë davantage à lui faire oublier ce qu'il eſt naturellement.

Pendant qu'on le veille ainſi, il faut eſſayer de le paître tout chaperoné; & quand on verra que cet oiſeau commencera à prendre le pât, on le poivrera : c'eſt un moien facile pour le rendre familier & docile, & un expédient ſûr pour le garantir des poux, des mirres, & de pluſieurs autres infirmités, auxquelles les faucons ſont ſujets.

Après qu'on l'a poivré, on le fait ſécher auprès du feu : on le couvre de tems en tems d'un chaperon large, pour lui laiſſer faire ſa rête; & quand on remarquera qu'il pourra voler de deſſus le bloc ſur le poing (ce qui eſt une grande avance) il ſera bon de lui montrer le leurre dans la chambre, & de le paître deſſus.

Quand l'oiſeau commence à connoître le leurre, on le porte à la campagne avec la filiere attachée à la longe; c'eſt pour-lors qu'il faut lui redoubler ſa leçon, ſelon qu'on voit qu'il eſt en état de la recevoir.

Comme la chaſſe du fauçon ſe fait à cheval, & avec des chiens, le Fauconnier a ſoin de lui en faire voir, afin de l'accoûtumer avec ces animaux, qui

effaroucheroient ces oiſeaux ſans cette précaution.

Quand cet oiſeau commence à venir au branle du leurre de la longueur de la filiere, il faut le matin lui donner le jeûne ſur la pierre froide, où avant que de le déchaperonner, on lui donnera une bécade, & une autre après lui avoir ôté le chaperon.

Pour éprouver s'il eſt aſſuré, il faut peu à peu s'approcher doucement de lui, & continuer ainſi, juſqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filiere : cependant avant que de l'abandonner à lui-même, on lui donne à tuer une poule, du pennage approchant en couleur à celle de la volerie à laquelle on le deſtine.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures que l'oiſeau pantoiſe, & donne du bec : pour-lors on lui rompt ces mauvais caracteres, en l'acharnant ſur le tiroir. Quelquefois auſſi on ſe ſert de cet expédient, lorſqu'on trouve des faucons d'un difficile affaitage, ce qui fait qu'on leur ſille les yeux.

Les oiſeaux quinteux ſouffrent mal aiſément qu'on leur mette le chaperon, ſoit parce qu'ils ſont naturellement farouches, ou parce qu'ils ont eu de mauvais principes.

Il eſt vrai que les oiſeaux étant ainſi gouvernés, & à l'aide du tiroir ſur lequel on les acharne, ſont obligés bien ſouvent de devenir gracieux, & de bonne humeur.

Il eſt bon de leur déſiller les yeux pendant une nuit, afin qu'ils voient la lumiere, puis après leur couvrir la tête de leur chaperon, comme auparavant : c'eſt ainſi qu'on les dreſſe, & que les empêchant la nuit de dormir, & les affriandant par de bons pâts, on les rend bons chaperonniers.

Il y a des faucons dans leſquels ces défauts ſont plus enracinés que dans d'autres : pour-lors ſi une nuit ne ſuffit pas pour les leur faire perdre, on peut en employer juſqu'à quatre, les affriandant toujours, comme on a dit, ſoit avec le tiroir, ſoit avec le pât ; & alors fatigués de ne pas dormir, ils ceſſent de ſe rendre hagards, & ſe ſoumettent volontiers au chaperon qu'on leur ôte, & qu'on leur remet ſouvent.

Après avoir *affaité* l'oiſeau pendant quatre jours, & remarqué que s'étant dépouillé de ſon naturel ſauvage, il commence, preſſé par la faim, à ſe paître lui-même. Il faut lui apprendre à reconnoître la voix, ou le réclame de celui qui le gouverne ; & pour cela on ſe ſert d'un poulet vivant, qu'on met dans quelque endroit obſcur, où il y ait cependant d'un peu de lumiere, pour faire en ſorte que le faucon le voie. Puis lui donnant ce poulet en proie, Il faut ſe reſſouvenir de tenir l'oiſeau ſur le poing, en ſifflant, ou lui parlant ainſi qu'on le juge à propos : enfin après l'avoir enchaperonné, il faut lui donner les parties de l'oiſeau les moins charnuës, afin de le faire tirer, & par ce moyen le mettre en appétit.

Il ne ſuffit pas qu'un faucon connoiſſe la voix de ſon maître, il faut qu'il ſçache quel eſt le pât dont on a coûtume de le nourrir, afin que ſi-tôt qu'il s'en appercevra, il fonde deſſus promptement.

Pour cela le Fauconnier prendra de ſa main droite, la viande qu'il voudra lui donner ; la levant en haut, en lui parlant, ou ſifflant, il la montrera à ſon oiſeau : s'il remarque qu'il ſoit bien fait à la chair, il la lui tiendra, & lui en laiſſera prendre deux ou trois gorgées ; il recommencera ſouvent ce petit manége, juſqu'à ce que cet oiſeau reconnoiſſe ſon pât : lorſqu'il jugera qu'il pourra avoir induit la gorge, il aura ſoin chaque jour ſur le ſoir, de lui donner une cure de coton, ou de plumes, de la groſſeur environ d'une féve, afin de le purger.

On a éprouvé que pour encourager un faucon, il n'y avoit qu'à lui donner à tirer un poulet, & lui relâcher un peu

le chaperon ; puis mettant un genou à terre, tenir dans ſa main le poulet élevé, & appeller l'oiſeau en ſifflant, ou en lui parlant.

Pour l'animer davantage après le gibier, on lui préſente juſqu'à deux ou trois fois ce poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on lui jette ce pât à terre, afin qu'il fonde deſſus ; d'où néanmoins on le retire, ſi-tôt qu'il commence à s'y acharner : pour cela on crie fort, enſuite on reprend l'oiſeau, on l'enchaperonne le plus promptement, & avec le plus d'adreſſe qu'on peut. La *Figure* 75. *Planche* 6. montre comment il faut faire.

AFFRIANDER, les Fauconniers diſent, *affriander l'oiſeau*, c'eſt-à dire, le faire revenir ſur la leurre avec de bon pât de pigeonneaux & de poulets. Quand le faucon eſt dreſſé, il eſt bon de le curer pour l'induire au leurre, l'y attacher, & enfin pour l'obliger même à revenir ſur le poing, ſans y être convié.

Pour y réuſſir, après que cet oiſeau a pris deux ou trois fois ſon eſſort, & fait autant de fois la deſcente, on le prend ſur le poing, on l'y paît de la chair d'un poulet qu'il aura tiré lui-même ; & plus on le reconnoît alors d'un naturel quinteux & farouche, plus ſouvent il faut le rappeller, lorſqu'il eſt quinté, & l'empêcher, autant qu'il eſt poſſible, de prendre le change ; car manque de cette précaution, il arrive bien ſouvent qu'au lieu de fondre ſur le leurre, il ſuit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort pareſſeux à voler, parce qu'ils ſont trop gras ; alors on les eſtime par des cures qui leur conviennent : ainſi après les avoir laiſſé fondre ſur le gibier, & tandis qu'ils ſont encore occupés à l'avillonner, le Fauconnier aura du cœur de veau, ou du foie de poulet froid : il le mettra dans un oiſeau qu'on aura fendu vif en quatre, afin de l'imbiber du ſang de cet animal mourant, pour après le donner à paître au faucon, dans le tems qu'il ſera acharné à la cervelle, & aux entrailles de ſon gibier.

Avant que de donner ce cœur, ou ce foie au faucon, il faut l'envelopper dans de petites plumes qui naiſſent autour du col d'un poulet, & le lui préſenter ainſi, avant qu'il ait déchité l'oiſeau. On tient que ce pât eſt une cure très-bonne pour deſſécher le flegme de l'oiſeau de proie.

Quelquefois le faucon veut dérober ſes ſonnettes : lorſqu'on s'appercoit de cela, il faut le ſuivre à la montée, & le rappeller au leurre ; s'il retourne de bon gré ſur le poing de ſon maître, il faudra l'*affriander*, lui donner quelque gibier à tirer, & lui faire un bon pât, non-ſeulement de ce gibier, mais encore l'acharner au tiroir : c'eſt par ce moyen qu'on le rend de bonne humeur.

AFFUT, en terme de Chaſſe, eſt un lieu caché, où on ſe met avec un fuſil tout prêt à tirer, où on attend le gibier au paſſage. On dit : *il fait bon le matin aller à l'affut.* Ceux qui vont à l'*affut*, doivent être d'un tempérament fort, robuſte, & très patient, pour y pouvoir ſuporter la farigue qui ſuit ordinairement cet exercice ; car la pluie, la neige, & le froid, rien de tout cela ne doit les rebuter ; & prévenus de ces intempéries de l'air, il faut, autant qu'il ſe peut, ſe munir contre, & ſe mettre en état d'y réſiſter. Le gibier ne vient pas toujours à point, quand & ſi-tôt qu'on le ſouhaite : quelquefois il y paroît tout d'un coup, & alors c'eſt un bonheur, qu'on n'a pas lieu d'eſpérer toujours.

Quand donc on veut ſe donner ce plaiſir, il eſt bon de ſe munir d'un habit de peu de conſéquence, parce que les broſſailles, à travers deſquelles on eſt ſouvent obligé de paſſer, & les arbres branchus, ſur leſquels il faut qu'on grimpe, déchirent celui qu'on y porte. C'eſt pourquoi il y en a qui ne ſe vêtent que de toile, n'appréhendant

préhendant point en cet état de rien endommager.

On ne prend point un *affut*, qu'auparavant on n'ait remarqué qu'en cet endroit il y vient beaucoup de gibier ; ce qui ſe reconnoît par les fumées des bêtes fauves, qui ont une pointe au bout : par celle des cerfs, qui ſont molles en forme de bouze de vache : par les laiſſées, autrement dites, fiantes de loup, & les pas des liévres ; car autrement ce ſeroit perdre ſon tems.

Ainſi voilà donc d'abord la remarque qu'on doit faire. Après cela il eſt bon que cet *affut* ſoit bien choiſi, c'eſt-à-dire, qu'on puiſſe un peu commodément s'y tenir, de maniere que le gibier ne vous y apperçoive point. On prend pour cela un arbre ſur lequel on monte, & là on a l'œil au guet. Il faut garder un profond ſilence ; le gibier a l'oreille alerte, & s'épouvante du moindre bruit. Mais lorſqu'on obſerve toutes ces choſes, & que le gibier ſe préſente, on le peut tirer heureuſement, ſi on eſt habile tireur, & par ce moyen en faire bonne chaſſe. On a trouvé des ſecrets pour l'attirer à l'*affut*. En voici quelques-uns, que de bons chaſſeurs diſent avoir éprouvés. C'eſt le ſoir à la brune, & le matin devant le jour, qu'on doit aller à l'*affut*.

Si vous tuez une haze qui ſoit en chaleur, coupez-lui la nature, & la mettez tremper dans de l'huile d'aſpic ; après cela frotez-en la ſemelle de vos ſouliers, & marchez en différens endroits ſur les herbes, & principalement ſur celles qui tendent à votre *affut*. Les liévres n'auront pas plutôt eu l'odorat, frappé de la matiere qui en partira, & que le vent leur portera, que d'abord vous les y verrez venir en foule ; de ſorte que vous aurez à choiſir pour en tirer, & qu'il en viendra à pluſieurs fois.

On aſſure que le ſuc de juſquiane, mêlé avec le ſang d'un lévreau, enfermé & couſu dans la peau, & enterré légérement, font aſſembler beaucoup de liévres enſemble. On peut éprouver cela, ſi l'on veut.

AGES, ou diſcernement des cerfs. On dit : *jeune cerf*, *cerf de dix cors jeunement*, *cerf de dix cors*, *& vieux cerf*. Il ſe dit auſſi du diſcernement qu'on fait des liévres, lévreaux, hazes ; des chévreuils, fans, chévrotins, jeune chévreuil, vieux chévreuil, & chévrette ; des loups ; louvetaux, jeunes loups, vieux loups, & louves ; des bêtes noires, comme marcaſſins, bêtes de compagnie, ragot, ſanglier en ſon tiers an, ſanglier en ſon quart an, vieux ſanglier miré & laſe. On s'en ſert même pour ſpécifier les différences qu'il y a entre renards, renardeaux, jeunes renards, vieux renards & renardes.

AGNEAU, jeune animal engendré d'une brebis & d'un belier. On a vu dans le Dictionnaire d'Agriculture la maniere d'avoir ſoin & d'élever les *agneaux*. On fait uſage en Cuiſine de la tête, des pieds, des iſſus & des quartiers d'*agneau*. Voyez ces mots.

AGRAVE', PIEDS AGRAVES. Les chiens de chaſſe ſont ſujets dans les grandes chaleurs & les ſéchereſſes à s'*agraver* & s'échauffer les pieds, & dans les gelées à ſe les écorcher. On prend des jaunes d'œufs, ſelon le nombre des chiens qu'on a à panſer, on les démêle avec du fort vinaigre & de la ſuie que l'on prendra à la gueule d'un four ; on la paſſera, ne mettant que le plus délié avec les œufs & le vinaigre, & après on prendra de l'étoupe ſur laquelle vous l'étendrez, & la mettrez ſur un linge en double, à proportion du pied dont on l'enveloppera. S'il a beaucoup de mal, on le rafraîchira le lendemain, juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

AIDE : on dit *Aide de cuiſine*, qui eſt un ſecond Cuiſinier, qui ſoulage le Chef de cuiſine.

AIDER : on dit au Manege *aider un cheval*, lorſque l'adreſſe & le ſecours

du Cavalier lui aide à travailler à propos, & à lui faire marquer ſes tems avec juſteſſe par les aides de la main, de la jambe, du talon, de la bride, &c.

AIDES, en termes de Manege ſe diſent des ſecours & des ſoûtiens que tire le Cavalier des effets modérés de la bride, de l'éperon, du poinçon, du caveſſon, de l'aiguille, du ſon de la voix, du mouvement des jambes & des cuiſſes, pour faire manier un cheval comme il lui plaît.

AIGLURES, en terme de Fauconnerie, ſont des raches rouſſes ſemées ſur le deſſus du corps de l'oiſeau qui bigarrent ſon pennage. Le lanier plus que tous les autres oiſeaux de proie eſt bigarré d'*aiglures*, qu'on appelle auſſi *bigarrures*.

AIGUILLE, ſe dit d'une eſpece de maladie qui ſurvient aux faucons, & qui s'engendre de petits vers, pous ou lombryques. Elles ſont plus dangereuſes que les filandres, qui ſont des vers plus longs.

Les vers dont nous parlons ſont fort déliés, & prennent les oiſeaux au goſier, autour du cœur, du foie & des poulmons.

On remarque qu'ils en ſont attaqués, lorſqu'étant pareſſeux, on leur voit dreſſer leur pénne ſur le dos, qu'ils tournent ſans ceſſe leur ballai, & que leurs émeus ne ſont ni purs, ni blancs. Pour détruire cette vermine, on prend de la poudre d'aloës ou de celle d'agaric, on la méle avec de la corne de cerf brûlée & du dictame blanc; on incorpore le tout dans du miel roſat, & on en donne en médicament aux oiſeaux de la groſſeur d'une féve.

Les faucons ayant pris cette cure, on les porte ſur le poing, juſqu'à ce qu'ils l'aient renduë, après quoi on les paît de bonne viande.

AIGUILLES, fil, lardons. C'eſt ce que les valets de lévriers pour ſanglier doivent porter pour panſer les levriers, lorſqu'ils ſont bleſſés de leur dépenſe.

AIGUILLETTE, on dit en terme de Manege, noüer l'*aiguillette*, quand un cheval ſauteur ſépare & ruë entriement du train de derriere, allongeant les jambes également de toute leur étenduë.

AIGUILLONNE', ſe dit des fumées qui portent un aiguillon quand elles ſont en nœuds, ce qui marque ordinairement que les cerfs ont eu quelque ennui.

AIGUILLONS, ce ſont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui ont une pointe au bout, & pour-lors on dit, *les fumées ont des aiguillons, c'eſt une bête fauve qui a paſſé.*

AIL, plante de la nature de l'oignon. *Voyez* dans le Dictionnaire d'Agriculture la maniere de la cultiver. L'*ail* en cuiſine excite l'appétit; en Médecine provoque l'urine, conſomme les viſcoſités de l'eſtomac, & garantit le cœur des infections de l'air.

On ſe ſert de l'*ail* pour les ragoûts, les ſauſſes qui ont beſoin d'être relevés, à moins qu'on n'en veuille faire quelque ſauſſe particuliere.

AILE, en terme de Fauconnerie *monter ſur l'aile*, c'eſt donner du bec & des pennes, pour exprimer les différentes manieres de voler.

AILE ROMPUE : quand un oiſeau de ſeurre ſe rompt l'*aile* à l'endroit de l'une des jointures, ce ſeroit perdre ſon tems que de le panſer; mais ſi cela lui arrive entre deux, il guérira ſi bien, qu'il n'en vaudra pas moins après la muë. Il eſt vrai que de cette année-là on n'en tirera pas grand ſervice. Pour le panſer il faut premierement le tondre tout autour de la bleſſure & couper toutes les plumes les plus proches; puis redreſſant l'*aile* en ſon lieu, prendre deux pieces d'écorce de pin des plus jeunes branches, & de celles qui ont la groſſeur du pe-

tit doigt, & accommoder ces deux piéces d'écorce en liant l'*aile* au milieu des deux pieces; après lui appliquer un emplâtre de *bol armeni*, de ſang de dragon & de glaire d'œuf. Etant guéri vous lui ferez une étuve pour amollir ſes nerfs, comme on va l'expliquer. On emplit un pot de terre tout neuf du meilleur vin qu'on pourra trouver, puis on y met une poignée de roſes ſéches & autant de ſon de froment, avec une quatriéme partie de poudre de myrthe; après couvrez le pot d'une groſſe toile, que vous couvrirez de pâte d'argile, afin qu'elle ne ſe brûle point: puis faites boüillir le tout dans ce pot durant une bonne heure, après laquelle vous l'ôterez du feu, & y ferez un trou par deſſus au milieu de la toile, & abatant votre oiſeau, tenez-le en ſorte qu'il en reçoive la fumée à l'endroit de la bleſſure. Cette étuve réïtérée ainſi trois fois, lui profitera beaucoup; cependant il faut avoir ſoin de le tenir dans un lieu chaud, attendant que le tems de muer ſoit venu; car après la muë il volera comme auparavant. Si on ne veut pas ſe ſervir d'un pot, faites boüillir le vin & tout ce qu'on a dit dans un poëlon, après ayez un entonnoir & en couvrez le poëlon, de façon que la fumée ne ſorte que par le trou d'en haut de l'entonnoir; ainſi vous étuverez l'*aile* de l'oiſeau fort aiſément, & mieux que par l'autre moyen qu'on a dit.

AILE, en terme de Manege ſignifie les pieces de bois qu'on met aux côtés de la lance, pour la charger vers la poignée.

AILERONS, les *ailerons* de volailles, poulardes, chapons, poulets, &c. ſe ſervent en fricaſſée de poulets: ceux de dindon ſe ſervent auſſi en fricandeau, à l'Eſpagnole, en matelote, en terrine à la purée verte, à la Sainte Menehould, aux petits oignons, au vin de Champagne, à la braiſe, avec toutes ſortes de ſauſſes. De quelque façon qu'on les mette, en les faiſant cuire dans une petite braiſe il faut y mettre un peu de ſel, afin de ſe ſervir de leur cuiſſon pour renforcer la ſauſſe ou le ragoût qu'on aura à ſervir avec ces *ailerons*.

AILLIER, ou ALLIER ſelon Liger. Ce mot pourroit bien venir de cailliet, parce que cet engin ou rêt, fait de fil verd ou blanc, ſert à prendre les cailles dans les bleds.

AIR, en terme de Manege, eſt le mouvement des jambes d'un cheval, avec une cadence & une liberté naturelle qui le fait manier avec juſteſſe. On admettoit autrefois ſept ſortes d'*airs*, qu'on pouvoit apprendre au cheval; mais aujourd'hui on n'en pratique que quatte: ſçavoir, le *terre à terre* & de *courbettes*, les *cabrioles*, le *pas* & un *ſaut*. Pour bien réduire un cheval à la cadence des cabrioles, on commence par le mettre au pilier ſans que perſonne le monte, & là on tâche de le rendre obéiſſant au pas, au trot, & à ſouffrir la main au galop, à s'y laiſſer conduire, & à fuir la gauche deça & delà. Après avoir été attaché entre les deux piliers, & lorſque ſans danger on peut mettre un homme deſſus, on fait faire au cheval le même manege, qu'on continuë, tâchant de le délibérer *terre à terre*, de le faire aller en avant par obéiſſance, & de fuir les talons avant que de le chercher de plus près.

Si-tôt qu'on voit le cheval délibéré, & qu'il ne ſe retient point, il faut le faire lever haut à la fin de la leçon, l'obligeant le plus qu'il eſt poſſible de plier beaucoup les jambes, en frappant doucement deſſus, ou bien plus rudement, pour donner à ſon *air* une meilleure grace.

Quelquefois le cheval rendu obéiſſant ſe défend de l'eſquine, & ſe fiant dans ſa force s'emporte extraordinairement; c'eſt alors au Cavalier prudent à juger par ſon expérience de cette défenſe. Si elle ſe fait en avant, & que

le cheval ne faſſe qu'incommoder ſon Cavalier par bien des ſauts, il ſe donnera de garde de le châtier, il faut au contraire qu'il le laiſſe ſauter tant que ſa force lui permettra, tâchant ſeulement parmi ces ſauts en avant de gagner l'appui & l'obéiſſance de la main, & à régler une cadence proportionnée à l'*air* qu'on veut qu'il prenne, parce que ce ſera toujours autant de gagné ſur le cheval, qui peut-être trouvera de la facilité à exécuter ce qu'on lui demande, & à le pratiquer ſans répugnance : au lieu que ſi opiniâtrement on vouloit empêcher ce cheval de faire ce qu'il veut, on ne tireroit de lui rien qui vaille.

AIR, prendre l'*air*; c'eſt un oiſeau qui s'éleve beaucoup.

AIRE, en Fauconnerie ſignifie le nid, ou le rocher, ou le précipice que les faucons choiſiſſent pour faire leurs petits fauconneaux; ce qui fait dire un *faucon de bon aire*, c'eſt-à-dire, de bon naturel, & qui ſort de pere & de mere bien faciles à affaiter. *Aire* ſe dit auſſi du nid des Autours, quoiqu'ils *airent* ſur des arbres.

L'article 18. de l'Ordonnance de Louis XIV. du mois d'Août 1669. défend à toutes perſonnes de prendre dans les forêts de S. M. garennes, buiſſons & plaiſirs *aucuns aires d'oiſeaux*, de quelque eſpece que ce ſoit, & en tout autre lieu les œufs de caille, perdrix & faiſans, à peine de cent livres pour la premiere fois, deux cens livres pour la ſeconde, & du foüet & banniſſement à ſix lieuës de la forêt pendant cinq ans pour la troiſiéme.

AIRER, ſe dit en parlant des faucons & des autours, qui *airent* ou font leurs nids ſur des rochers ou ſur des arbres.

A LA MORT, chiens. C'eſt ainſi qu'on parle aux chiens lorſque le cerf eſt pris.

ALAN, terme de Vénerie, eſt un gros chien eſpece de dogue. Il y en a de trois ſortes, l'*alan gentil*, celui qui a la taille de lévrier; l'*alan vautré*, qui tire ſur le mâtin, on s'en ſert pour chaſſer aux ours & aux fangliers; & l'*alan boucherie*, qui ſert à garder les moutons & à conduire les bœufs.

ALBRAN, ou ALEBRAN, jeune canard ſauvage, ainſi nommé juſqu'en Octobre, auquel tems il devient canard d'eau, & un mois après on l'appelle canard ou oiſeau de riviere. On le déguiſe diverſement en cuiſine. Flambé & vuidé, ſans être piqué, ni bardé, on le fait cuire à la broche, & on le ſert pour un plat de rôt. Si on en veut faire une entrée, on l'envelope de papier, & on le ſert, ſoit avec un ragoût d'olives, ſoit avec un ragoût de montans de cardons, ſoit aux navets, ſoit avec une ſauſſe à la rocambole, ou enfin aux truffes.

ALBRENÉ, ſe dit de tout oiſeau de proie, rompu en ſon pennage, ou défaillance de pennage, ou ſans pennage entier à ſes ailes. On dit, *ce gerfaut eſt albrené, il faut le baigner.*

ALBRENER veut dire chaſſer aux albrans. On dit, *il fait bon albrener.*

ALETHE, en terme de Fauconnerie, eſt un oiſeau propre à voler la perdrix.

ALEVIN, menu poiſſon qui ſert à empoiſſonner les étangs. On le nomme *norrain* en pluſieurs lieux, & généralement *peuple*. Aleviner, c'eſt donc empoiſſonner un étang, en y jettant de l'*alevin*. Il faut quatre milliers de peuple pour bien aleviner un étang. *Voy.* EMPOISSONNER.

ALEZAN, ou ALZAN, c'eſt le nom d'un poil de cheval, qui eſt d'une couleur rouſſâtre, & qui a le crin roux ou blanc; ce poil a ſes variétés, qui ſont l'*alezan poil de vache*, l'*alezan clair*, l'*alezan ordinaire* & l'*alezan brûlé*. Les chevaux ſous *alezan clair* ſont mous au travail, & ne rendent point de bons ſervices; l'*alezan brûlé* eſt très-eſtimé, bon pour la fatigue & très-courageux. Les

Eſpagnols en font bien du cas. Tel cheval doit avoir les extrémirés & les crins noirs. Preſque tous les *alezans*, hors ceux qui ont les flancs lavés & les extrémités blanches, ſont ſenſibles à l'éperon. Ces extrémités s'entendent du crin, des jambes & de la queuë, qui doivent être noirs.

ALLEGERIE, en terme de Manege, ſignifie rendre le cheval plus léger du devant que du derriere, & faire qu'en trorant il ſoit près de galoper, & qu'il ne ſoit point peſant d'épaules.

ALLER de bon tems, c'eſt-à-dire, qu'il y a peu de tems que la bête eſt paſſée, & pour-lors on dit, les Veneurs *alloient bon tems*, lorſque le Roi arriva.

ALLER d'aſſurance, c'eſt-à-dire, que la bête va au pas, le pied ſerré & ſans crainte.

ALLER au gaignage, c'eſt-à-dire, que la bête fauve, qui eſt le cerf, le daim & le chevreuil, va dans les grains pour y viander & manger; ce qui ſe dit auſſi du liévre.

ALLER de hautes erres, c'eſt lorſqu'il y a ſept à huit heures qu'une bête eſt paſſée. On dit ce liévre va *de hautes erres*.

ALLER en quête, c'eſt quand le valet du limier va au Roi, pour y détourner la bête avec ſon limier.

ALLONGE'. On dit en terme de Chaſſe un *chien allongé*, c'eſt celui qui a les doigts du pied étendus par quelque accident qui lui a bleſſé les nerfs.

On dit auſſi en Fauconnerie un *oiſeau allongé*, quand il a toutes ſes pennes entieres, & de la longueur qu'il les doit avoir.

ALLONGER le trait à un limier; c'eſt le laiſſer déployer tout de ſon long.

ALOSE, ſorte de poiſſon de mer, qui monte au Printems les rivieres, & ſur-tout par celles qui ſont graveleuſes, où elle devient fort graſſe. Les *aloſes* de Seine ſont eſtimées les meilleures, on les ſert entieres ou par moitié. Si on les ſert pour un plat de rôt, on les vuide ſans les écailler, & on les fait cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon, & on la ſert ſur une ſerviette garnie de perſil. Pour entrée on l'écaille, & on la ſert avec différentes ſauſſes; comme aux capes, à l'huile, à l'Italienne. On la fait auſſi cuire ſur le gris; après l'avoir écaillée & vuidée, on la fend un peu par le dos, on la fait marinet avec un peu d'huile ou un peu de beurre, ſel, poivre, & on l'arroſe de tems en tems avec ſa marinade. On connoît qu'elle eſt cuite, quand l'arête n'eſt plus rouge. On la ſert deſſus un ragoût aſſaiſonné de bon goût, ou avec une ſauſſe aux capes & aux anchois.

ALOUETTES: les Naturaliſtes diſent qu'il y a pluſieurs ſortes d'*alouettes*, les *alouettes* hupées, & celles qui ne le ſont pas. Elles ont le plumage de la même couleur, & celles-ci ne ſont pas ſi groſſes. Il y a encore des *alouettes* de pré, autrement appellées en certains pays *falouſes* ou *falopes*. Les hupées ont ſur la tête une crête de plume comme le paon. Elles ſe nourriſſent à terre, & les autres vont par bandes.

L'une & l'autre eſpece font leurs nids à terre, quoiqu'il y ait des Naturaliſtes qui diſent avoir vu des *alouettes* hupées faire le leur dans des arbres, dont l'écorce eſt ridée; & ces nids pour l'ordinaire ſont faits de racines d'herbes ſéches.

On dit qu'elles pondent trois fois l'année; ſçavoir, au commencement du mois de Mai, dans celui de Juin & environ à la mi Juillet; mais cela n'eſt pas toujours réglé, ni une choſe même à laquelle on doive tout-à-fait ajouter foi, puiſqu'elles font leurs nids tantôt plutôt, tantôt plus tard, ſelon que le climat où elles ſont, le leur permet.

Leur ponte eſt de cinq œufs, quel-

quefois davantage. On les trouve dans les bleds. Après que leurs petits ſont éclos, elles en ont beaucoup de ſoin, & à peine commencent-ils à ſe vêtir de plumes, que leurs meres les menent chercher à manger avec elles; ce qui trompe la plûpart de ceux qui les voulant prendre au nid deux ou trois jours après qu'il les ont vûs ſans plumes, ne les trouvent plus.

La plus grande partie des *alouettes* ſont oiſeaux de paſſage. On les prend diverſement, ſoit avec des napes, au miroir, aux filets, à la glu & autrement. Voyons maintenant comment on fait toutes ces différentes eſpeces de chaſſes.

Pour prendre les *alouettes* au miroir, on a de grands filets appellés *napes* ou *naſſes*. A. (Voyez la *Figure* 48. *planche* 11.) qu'on tend de la maniere que vous allez voir.

Aux deux bouts G. de ce filet, ſont attachés deux bâtons C. gros comme une bonne cheville, & tout proche ſe verra attaché au piquet D. long d'un pied, & de même groſſeur que le bâton; & de l'autre côté une cheville E. longue de deux ou trois pouces.

Ayant ainſi vos filets, vous irez dans une piece de terre, où vous ſçaurez qu'il y aura des *alouettes*. Il eſt bon que cette terre ſoit éloignée des bois & des grandes haies. Là déployez vos naſſes, commencez à les tendre; mais pour faire qu'elles aient leur effet, il faut obſerver que le vent vous donne au nez, ou derriere, autrement l'entrepriſe ſeroit vaine.

Cela exactement obſervé, étendez vos napes comme vous voyez dans la *Figure* 48. *de la Planche* 11. Il en faut deux, & du côté que ſera la plus large & la plus longue G. vous aurez ſoin d'y mettre de plus grands bâtons qu'à l'autre côté.

Enſuite & toutes choſes étant ainſi diſpoſées, vous planterez un piquet D. & paſſerez le bout G. du bâton E. dans la boucle d'une corde H. & le bâton D. dans l'autre de la même corde; & vous accommoderez ainſi l'autre bout de votre nape avec des bâtons & une corde ſemblable à celle dont on s'eſt déja ſervi.

Il faut avant que de coigner le piquet, bien tirer les cordes L. au bas du filet, & faire enſorte qu'elles ſoient tenduës fort roides; après cela prenez deux autres piquets D. auxquels ſeront attachés des cordes à demeurer H. dont l'une ſera longue de neuf pieds & demi, & l'autre de neuf pieds.

Ces cordes auront chacune une boucle à un bout, qu'on paſſera dans le bâton de la nape; on les tirera comme il eſt marqué.

On les tendra fortement, puis on enfoncera les piquets avec un marteau, pour les tenir en état: il faut à l'autre bout de la nape attacher un piquet comme on vient de dire.

Cette nape étant tenduë, accommodez l'autre qui doit l'être auſſi de la même maniere, & de ſorte qu'étant toutes deux renverſées ſur l'eſpace qui eſt entre elles, la plus large avance ſur l'autre d'un demi-pied.

Cela fait, vous prendrez la grande corde P. d'où dépend le reſſort de votre filet, que vous attacherez avec un nœud aux deux cordes attachées auſſi au bâton C. de votre filet par le bout G.

Cette grande corde s'étendra juſqu'à une loge que vous aurez faite exprès pour vous mettre; là vous l'arrêterez avec un piquet, & ferez un nœud au bout de la corde, pour faire qu'en la tenant elle ne gliſſe point de vos mains. Vous préparerez un ſiége de gazon d'herbes ou de chaume, pour vous aſſeoir.

Votre filet ainſi tendu, vous poſerez au milieu votre miroir Q. de ſorte que celui qui ſera dans la loge, le faſſe tourner de côté & d'autre, par le moyen d'une petite ficelle attachée à un reſſort, dont nous allons parler, ainſi que de

Digitized by Google

la maniere dont doit être conſtruit le miroir.

Au bas de ce miroir & à terre, ſeront des *alouettes* R. attachées par le pied, qui ſerviront là comme d'appas, pour en attirer d'autres. Par le moyen des cordes qui ſe vont rendre à la loge, on fait auſſi voltiger les appâts de tems en tems. Il faut toujours faire jouer le miroir, & remarquer qu'on ne peut ainſi chaſſer à ces oiſeaux, que lorſque le Soleil luit; car alors les rayons de cet aſtre venant à frappet cette glace, il en part une lueur qui attire des *alouettes* par un inſtinct qui leur eſt particulier, & leur fait naître l'envie de voltiger tout autour.

Quand on voit ces oiſeaux à la hauteur convenable pour être envelopés des napes, on les fait agir, & les *alouettes* s'y trouvent priſes. *Voyez* la *Figure* 48. *de la planche* 11 comment les napes, le miroir & les oiſeaux doivent être placés.

Pour faire le miroir dont on vient de parler, on prend un morceau de bois épais d'un pouce & demi, & long de neuf; on le taille en arc à ſix pans 1. ainſi que la *Figure* 51. *Planche* 11. le repréſente; on le perce au milieu 2. & on y met une cheville de bois 3. longue de ſix pouces, groſſe comme le doigt, & ſe terminant en pointe.

A cette cheville & à l'endroit 4. on fait un petit trou, puis on a un autre morceau de bois 5. taillé comme on le voit long d'un pied, épais de deux pouces, & pointu par le bout. Il faut lui faire une entaille 6. haute de deux pouces, & large d'un pied & demi; le percer au chiffre 7. pour y faire entrer la cheville 3. qui doit baiſſer d'un pouce avant dans les trous, & y tourner aiſément.

Cette cheville étant miſe, paſſez une ficelle dans le petit trou 4. qui aboutiſſe à la loge; & ayant dans votre arc entaillé mis de petits miroirs horizontalement expoſés au Soleil, vous ferez agir votre machine, en tirant votre cordeau. Ce miroir doit tourner & retourner de côté & d'autre, comme un moulinet que font les enfans dans des noix, & qu'ils font aller en tirant un petit fil qui y eſt entouté.

L'on a ſoin, quand on veut chaſſer avec les napes, de ſe munir d'une eſpece de hote, ainſi que la lettre A. *Figure* 49. *Planche* 11. vous le montre. Vous y attacherez deux courroies B. pour la porter plus aiſément. Cette hote eſt couverte de toile, pour être plus légére. On y fait deux portes C. D. pour y fourret les menus uſtenſiles, & on met tout l'équipage dedans pour n'être point embarraſſé.

La véritable ſaiſon de cette chaſſe, eſt depuis le mois de Septembre juſques dans l'Hyver, ſur-tout lorſqu'il fait des gelées blanches.

La chaſſe des *alouettes* au traîneau ſe fait la nuit, quand elle eſt obſcure, & jamais quand la lune luit; car alors on ſe donneroit de la peine ſans aucun profit. D'autres, ſuivant une autre maxime, ſe ſervent d'un flambeau allumé, ou de bouts de cordes goudronnées, ou d'autres matieres combuſtibles, que néanmoins le vent ne puiſſe pas éteindre.

Ces remarques obſervées, on a un traîneau tel qu'on le repréſente G. *Figure* 103. *Planche* 7. dont les mailles ne doivent avoir qu'un pouce de large, & derriere lequel il faut en laiſſer traîner en le portant environ un bon pied de long; ou y laiſſer traîner quelques branches qu'on y aura attachées K. afin qu'on ne le porte pas inutilement, ſans que les *alouettes* ſe levent.

Pour mieux réuſſir à cette chaſſe, il eſt bon de ſe promener de jour dans les endroits où l'on croit qu'il y a des *alouettes*, telles que peuvent être des terres en friche ou emblavées, ou bien celles où l'on a recueilli de l'avoine, ou bien des chaumes. Le tems pour les mieux re-

marquer eſt ordinairement le ſoir qu'elles volent par bandes.

Ces endroits remarqués, on y retourne lorſqu'il eſt nuit. On y porte le traîneau, & on l'étend à travers les ſillons. Il faut pour le traîner deux perſonnes qui ſoient fortes, qui marchent vîte, & qui le tiennent élevé de terre environ de deux pieds, l'un par la perche marquée A. & l'autre par celle marquée B.

Aux deux bouts du filet G. doivent être attachées deux perches A. B. qu'on laiſſe tomber quand on entend lever quelque choſe; puis on court pour prendre le gibier qui y eſt pris. La Figure indiquée achevera de rendre parfaite l'idée que nous venons de traiter de cette chaſſe. M. montre les ſillons, N. les *alouettes* qui ſont dedans.

Si l'on n'a pas eu le tems de jour de remarquer les *alouettes*, on ne laiſſe pas que d'aller dans les champs où l'on croit qu'il y en a, & à tout hazard on tend le filet, on le traîne, & ſi on entend quelque choſe, on fait comme on vient de le dire.

Quand on y porte le feu, il y en a qui prétendent que ces oiſeaux donnent plutôt dans le piege. D'autres diſent que c'eſt un abus, & qu'au contraire ſi-tôt qu'elles voient la lumiere de loin, elles s'épouvantent & volent en d'autres endroits.

Les Payſans prennent encore les *alouettes* avec des filets qu'ils attachent bout à bout; ils nomment cette façon de chaſſe à la *ridée*. Elle eſt montrée dans la 50. *Figure*, *Planche* 11. L'Hyver, lorſqu'il géle bien fort, ces oiſeaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre, pour chercher à manger; & lorſqu'on les fait lever, ils vont bas, ridans contre terre, & ſe poſent où ils en voient quelques autres: c'eſt pourquoi on en prend facilement, & en quantité. Les filets dont on ſe ſert, ne ſont autres que les deux napes qu'on emploie pour prendre les *alouettes* au miroir (& dont nous avons montré la maniere ci-devant.) On les attache bout à bout, ainſi qu'il ſe voit au milieu marqué des chiffres 1. & 2. il faut avoir trois bâtons ſemblables à celui qui eſt déſigné à part, marqué des lettres D. E. F. & qui ſont longs de cinq ou ſix pieds, bien droits, & aſſez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une deſquelles ſera attaché d'un côté un piquet E. long d'un pied & demi, & de l'autre une petite cheville D. de deux ou trois pouces de longueur. Un de ces trois bâtons aura deux piquets attachés au bout, à l'oppoſite l'un de l'autre, & il y aura auſſi deux petits bâtons ou chevilles liées à côté de chaque piquet, ainſi que le montre l'autre bâton ſéparé, marqué des lettres G. H. I. K. L. M. Le bâton eſt cotté I. K. avec les deux coches à chaque bout, une K. pour y mettre le filet, & le bout I. où ſont attachés les deux piquets G. H. & au côté de chaque piquet les chevilles L. M. & quand on veut prendre des *alouettes*, il faut s'en aller trois ou quatre perſonnes de compagnie dans une campagne qui ſoit unie, c'eſt-à-dire, qui ne ſoit point montueuſe, & déployer les filets & les étendre de long, pour attacher les trois bâtons aux deux bouts, & au milieu, & mettre le bâton auquel il y a deux piquets au milieu, afin que le filet tourne plus facilement & promptement, étant guindé par ce bâton qui tournera entre les deux piquets, que vous coignerez en terre, & les deux autres bouts vis-à-vis l'un de l'autre; enſorte que les quatre piquets ſe trouvent tous piqués en ligne droite, & que la corde du bas des napes ſoit fort roide. Ayez une corde cablée 3. 5. longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton 3. & de l'autre à un piquet 5. qu'on fichera en terre à la hauteur des piquets 4. & 6. vous mettrez pareillement une autre corde longue de dix pieds, au bout du bâton 7. avec un piquet

piquet 8. à l'autre bout, que vous coignerez en terre au droit des autres, le tirant de toutes vos forces, pour faire que la corde d'en haut ſoit auſſi roide que la corde d'en bas. Il faudra avoir une autre corde de dix ou douze toiſes, que vous paſſerez dans une poulie, & vous l'attacherez d'un bout a l'autre au bâton 7. & l'autre ſera lié à un piquet derriere la loge, qui doit être faite de chaume autour de quelques brins de bois. On arrêtera la poulie à quinze pieds du filet, à l'endroit marqué 10. avec une corde liée à un piquet 11. de ſorte que l'eſpace entre la poulie & ſon piquet ſoit d'un pied & demi de longueur, & que la poulie avance de deux pieds en dedans du bas du filet, afin qu'il tourne plus vîte. Le tout étant ajuſté, une perſonne s'aſſeoira dans la loge pour tirer la corde, & faire tourner les napes ſi-tôt que les premiers oiſeaux ſeront au deſſus du bas du filet. Pendant qu'il prendra garde, les autres s'en iront faire lever les *alouettes*, & les chaſſeront du côté où ſont tenduës les napes, afin de les contraindre d'y aller. Les perſonnes doivent ſe diſpoſer en ſorte que le gibier 19. & 20. ſoit comme entre les trois perſonnes, que je ſuppoſe venir, l'un vers la lettre A. l'autre de B. & le troiſiéme de C. Mais il faut que les deux qui marcheront des lettres A. C. avancent plus que celui du milieu B. ainſi les *alouettes* ſe verront comme enfermées de trois côtés, & ſeront comme obligées de voler droit par deſſus les filets; & pour les y faire encore plus aller, ayez une ficelle qui ſoit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton marqué du chiffre 9. qui ſera haut d'un pied & demi ou deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des napes, & delà elle paſſera ſur une petite fourchette 14. de même hauteur que l'autre verge 9. & piquée pareillement en terre; & l'autre bout de cette ficelle ſera porté à la loge. Liez à cette ficelle trois, quatre oiſeaux, ou plus 15. 16. 17. 18. qu'on attachera par les pieds avec de petites ficelles longues d'un pied & demi; & lorſque la perſonne qui ſera dans la loge verra voler la bande d'*alouettes*, il fera voltiger celle de la ficelle en la tirant un peu, & quand les autres les appercevront, elles iront tout droit. Lorſque le Gueteur les verra approcher, il doit tenir ſes deux mains ſur la corde, tout prêt à la tirer, quand il ſera tems que les filets ſe levent.

La chaſſe des *alouettes* avec des lacets, eſt fort divertiſſante, nullement pénible, & ſe fait à peu de frais. Il faut d'abord ſçavoir où ces oiſeaux ſont fréquens, & où ils ſe plaiſent le plus. L'Hiver eſt le tems qu'on doit choiſir pour ce divertiſſement.

On attire encore les *alouettes* dans les endroits où on les veut chaſſer, en y jettant du grain, ſoit avoine, orge, ou froment; puis on a ſix à huit ficelles A. (*Figure 53 de la Planche 11.*) longues chacune d'environ quatre ou cinq toiſes: on les tend dans une piece de terre, dans le fond des ſillons B. après les avoir garnis de lacets C. faits de deux crins de cheval, accommodés en lacs coulans, attachés aux ficelles, & couchés à terre à la diſtance chacun de quatre doigts.

Il faut que les deux bouts des ficelles ſoient attachés chacun à un petit piquet B. fiché en terre. Quand cela eſt fait, & de la maniere qu'on peut le voir dans la *Figure 53. Planche 11.* on fait un tour un peu éloigné des lacets, on fait lever ce qu'on trouve d'*alouettes* par bande, & on les fait voler du côté où l'on a tendu les lacets, où elles ſe poſent infailliblement, à cauſe des grains qu'elles y apperçoivent.

Quand ce grain eſt bien jetté, & ménagé dans les piéges, ces oiſeaux ſe promenent dedans; & d'abord s'embarraſſant le pied dans ces lacets, auſſi-tôt ils demeurent pris, & plus ils veulent tâ-

cher de ſe débarraſſer, plus le lacet les ſerre, & on les prend.

Souvent au lieu d'*alouettes*, il s'y prend d'autres oiſeaux attirés par l'appât des grains qu'ils découvrent ; & lorſqu'on juge que la proie eſt aſſez copieuſe, on y court, & on l'amaſſe. Il s'en prend en abondance ; ce qui fait que ceux qui ſe plaiſent à cette chaſſe, ne s'y endorment point.

Il y a une autre maniere de prendre les *alouettes*, lorſqu'elles ſont par bande, ſi l'on obſerve exactement ce qui va être dit là-deſſus. Tous filets preſque conviennent à cette chaſſe, pourvu qu'ils ſoient aſſez grands, & maillés près.

Suppoſé donc que vous ayez un filet, tel qu'il ſoit, vous ferez proviſion de trois ou quatre douzaines de petites fourchettes de bois, groſſes comme le petit doigt, hautes d'un pied, & aiguiſées par le bas.

Muni de cet équipage accommodé en paquet, on va dans les lieux où l'on croit qu'il y a des *alouettes* : on ſe promene, & ſi-tôt qu'on en a découvert quelque bande, on tourne trois ou quatre fois tout autour dans un intervalle de cent pas d'abord ; puis côtoyant toujours ces oiſeaux, on s'en approche juſqu'à trente pas, ou environ.

Tant qu'on ſe donne ce mouvement, il ne faut point s'arrêter ; car il ne faudroit que cela pour épouvanter les *alouettes*, & leur faire prendre leur volée, & ſur-tout lorſqu'on en approche. Ce qu'il faut encore obſerver exactement, eſt de marcher courbé, & d'aller de côté & d'autre, comme une vache qui paît : cette poſture ne les effarouche pas, étant accoûtumées tous les jours à vivre parmi les beſtiaux.

Toutes ces précautions priſes, & étant comme aſſuré de la réuſſite de ſa chaſſe, on déploie ſon filet A. (*Figure* 52. *Planche* 11.) on l'étend à cent pas, ou environ, des *alouettes*, à travers les ſillons B. d'une piéce de terre, obſervant que le côté ouvert regarde ces oiſeaux.

Enſuite votre filet étant tout déployé, vous prenez vos fourchettes, vous les piquez toutes droites en terre, dans une diſtance de deux pieds, ou environ, les unes des autres, & rangées d'abord tout le long de la corde C. de la maniere qu'on peut le voir dans le corps de ce filet.

On prend encore de ces bâtons fourchus, on en fiche en terre quelques-uns, pour ſoûtenir le filet dans le milieu, obſervant que les côtés D. E. & le derriere traînent à terre, crainte que les *alouettes* en courant ne s'échappent.

Le tout ainſi diſpoſé, & ſçachant à peu près où les compagnies des *alouettes* ſont poſées, vous tournez & retournez tout autour, en les approchant de plus en plus, pour les obliger de marcher : vous les preſſez, & comme elles ſont timides, elles avancent devant vous.

Quelquefois ces oiſeaux ne ſont pas attroupés, comme on le ſouhaiteroit : pour-lors il eſt bon de les cotoyer, en tournant autour d'eux, pour les faire aſſembler. Cela fait, on les chaſſe devant ſoi : ils côurent, on les preſſe ; & les *alouettes* ne manquent point d'entrer deſſous le filet.

Pour-lors on prend ſon chapeau, & courant à elles, on le jette ſur le devant du filet, pour les épouvanter, & les empêcher d'en ſortir par cet endroit ; enſuite on déplante vîte les fourchettes, qui ſoûtiennent le devant du filet, afin que ce bord venant à tomber en bas, enferme les *alouettes*, comme dans une cage.

Après cela, on examine ſa priſe à travers les mailles du filet ; & ayant le loiſir de la ramaſſer, on la prend adroitement, prenant garde qu'il ne s'en ſauve point.

Cette chaſſe eſt bonne pendant les gelées blanches, ou qu'il y a de la neige ; & lorſqu'on eſt deux perſonnes à pren-

Digitized by Google

dre ainſi les *alouettes*, la choſe n'en peut que mieux aller ; ſoit pour s'épargner l'un & l'autre la peine de faire tout le tour pour faire attrouper ces oiſeaux ; ſoit pour les obliger d'entrer ſous le filet, & pour arracher plus promptement les fourchettes qui tiennent le filet levé, il faut que ces deux perſonnes s'entendent bien, & obſervent exactement les inſtructions qu'on a données là-deſſus. Cette chaſſe eſt divertiſſante, & c'eſt un exercice qu'on peut prendre à la campagne, ſans qu'il en coûte beaucoup.

Mais la *tonnelle murée* eſt la méthode la plus ſûre pour prendre un grand nombre d'*alouettes*. On la nomme la *tonnelle murée*, pour la diſtinguer de la *tonnelle commune*, dont nous parlerons en ſon lieu. Quand on voudra chaſſer, on aura ſoin d'avoir une tonnelle, qui ait au moins dix pieds de haut à ſon embouchure. On la porte ſur le lieu, où l'on a remarqué les *alouettes*; on prend le deſſus de deux ou trois cens pas. Quelques-uns ſe ſervent d'une vache artificielle, ce qui ne vaut que mieux. Nous expliquerons au mot PERDRIX, ce que c'eſt, & la maniere de s'en ſervir. On commence par placer un fort piquet, au fond d'une raie de bled, qu'on a marquée par les lignes ponctuées. Après avoir déployé la tonnelle, vous y attachez la queuë marquée A. (*Figure* 54. *Planche* 11.) & marchant vers les *alouettes*, vous étendez le filet, & piquez les deux piquets qui tiennent au cercle de l'entrée, marquée B. en ſorte que la tonnelle ſoit tenduë bien ronde ; enſuite vous commencez d'abord à côté du cercle de la tonnelle, à dreſſer vos filets C. avec des perches de chaque côté, ou en demi-cercle, ou en biaiſant : vous continuez la longueur de ſix ou huit toiſes, ou plus, ſi vous avez aſſez de filet ; au bout duquel filet, vous attachez à la derniere perche quatre ou cinq cordes, marquées D. que vous aurez eu ſoin de garnir de plumes au logis. Plus vos cordes ſeront longues, mieux cela vaudra. Vous rangez vos cordes eſpacées l'une deſſus l'autre, enſorte que cela compoſe une eſpece de mur, qui faſſe une grande enceinte : l'on peut mettre deux ou trois appellans à l'entrée, & proche la tonnelle, cela n'en fait que mieux. Votre tonnelle murée, ainſi tenduë, vous faites un grand tour pour aller joindre les *alouettes* par derriere, à plus de cent pas : pour-lors vous êtes trois ou quatre, qui marchez en ſerpentant de côté & d'autre ; vous allez courbé, & tout doucement : vous prenez garde que toute la troupe d'*alouettes* E. ſe ſuive, car s'il en demeuroit une derriere vous, elle ne manqueroit pas de prendre ſon vol, ce qui obligeroit toute la troupe d'en faire de même, & vous auriez bien de la peine a les faire revenir. Si vous remarquez qu'elles s'arrêtent, & qu'elles levent la tête, c'eſt ſigne qu'elles ont peur : vous reculez quelques pas pour les raſſurer, & vous vous couchez à terre, juſqu'à ce que vous les voyez chercher à manger. Pour-lors vous continuez de les ſuivre, juſqu'à ce qu'elles ſoient proches de la tonnelle, où elles s'arrêtent un moment, & vous de même. Sitôt qu'une y eſt entrée, croyant que c'eſt un paſſage libre, vous courez après ; elles entrent toutes : vous jettez votre chapeau dans la tonnelle, pour les faire entrer avec précipitation juſqu'au fond. En même tems vous fermez le devant de la tonnelle, & courez prendre votre gibier : puis vous repliez votre filet, pour aller ailleurs.

Voilà les différentes manieres de prendre les *alouettes*. Parlons à préſent de la maniere de les élever en cage. L'*alouette* eſt importune par ſon chant, quand elle ne mange pas ſeule : on a ſoin de l'abécher avec la pâte qui ſuit.

Ayez du chénevis, écraſez-le dans un mortier ; puis mettez dedans une mie de pain, & du perſil haché menu : cela fait, liez le tout enſemble avec un peu

d'eau. Il faut renouveller tous les jours cette pâte en Eté, parce qu'elle s'aigrit aiſément. On prendra garde de ne point laiſſer trop long-tems les *alouettes* dans le nid, de peur qu'elles ne s'eſtropient : mais au bout de quelques jours, on aura ſoin de les mettre dans une cage, dans laquelle il y aura du ſable, où elles reſteront tant qu'elles vivront. Quand elles ſeront accoûtumées à manger ſeules, vous leur donnerez de la pâte dont on a parlé. Il faut avoir ſoin de couvrir le deſſus de leur cage, d'un morceau d'étoffe, ou de toile, de peur que ſautant, ces oiſeaux ne ſe bleſſent de la tête, s'il y avoit des bâtons. Les *alouettes* commencent à chanter au mois de Février, & continuent juſqu'à la fin de Septembre.

Les *alouettes* ſe déguiſent différemment en cuiſine. Elles ſe mettent cuire à la broche, piquées, ou bardées, moitié l'un, & moitié l'autre. On ne les vuide point ; on met deſſous des rôties de pain, pour en recevoir ce qui en tombe. On ſert les *alouettes* ſur les rôties, pour un plat de rôt.

Elles ſe ſervent en tourte : pour-lors on en ôte le gigier, on met le reſte avec du lard rapé dans le fond d'une tourte. On met deſſus les *alouettes*, quand on leur a ôté les pates & la tête, & qu'on les a paſſées ſur le feu dans une caſſerole, avec un peu de bon beurre, champignons, perſil, ciboule : le tout haché, & refroidi, on finit la tourte, comme on fait en général toutes les tourtes.

Si l'on veut faire un ſalmis d'*alouette*, on ſe ſert de celles qu'on a deſſervies, & qui ont été cuites à la broche : on en ôte le gigier, on pile ce qu'elles ont dans le corps, les têtes & les pates, avec les rôties dans un mortier. On délaie ce qu'on a pilé, avec un peu de bouillon. Le tout paſſé à l'étamine, on l'aſſaiſonne de ſel, de gros poivre, rocambole écraſé, filet de verjus. On fait chauffer dans ce petit coulis les *alouettes*, ſans les faire bouillir, & on ſert ce ſalmis garni de croutons frits, en hors-d'œuvre, ſi l'on veut.

Les *alouettes* graſſes ſe mangent rôties, piquées, ou bardées, moitié l'un, & moitié l'autre : on ne les vuide point, & on met deſſous des rôties de pain, pour en recevoir ce qu'il en tombe ; & on ſert ces *alouettes* ſur des rôties.

ALOYAU, piéce de bœuf, qu'on coupe le long des vertébres au haut bout du dos de cet animal. Il y a des *aloyaux* de la premiere, de la ſeconde, & de la troiſiéme piéce. L'*aloyau* ſe mange ordinairement rôti, ou en ragoût, de telle maniere que l'on veut.

Quand l'*aloyau* eſt tendre, cuit à la broche, on le ſert dans ſon jus ; ou ſi l'on veut, on coupe le filet en tranches minces : on le met dans une caſſerole, avec une ſauſſe faite de capes, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec un bon coulis. Quand on a degraiſſé la ſauſſe, & aſſaiſonné de bon goût, on met le filet dedans avec le jus de l'*aloyau* ; on fait chauffer, ſans qu'il bouille, & on ſert ſur l'*aloyau*. On peut encore ſervir ce même filet, avec pluſieurs légumes, comme concombre, céléri, chicorée, cardes. Il ſe ſert auſſi en fricandeau, à la braize, comme la culotte à la braize.

ALLURE, c'eſt la maniere de marcher des bêtes. *Allure* eſt auſſi la marche du cerf. On reconnoît le corſage d'un cerf par ces *allures*, qui ſont longues, ou courtes, & l'on juge par-là auſſi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens ; & ſi l'on remarque que ſon pied ſoit long, c'eſt ſigne qu'il eſt grand ; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de-là un habile Piqueur tire un avantage pour les chiens.

AMANDE, fruit de l'amandier, dont on fait des confitures. Les *amandes vertes au liquide*, ſe confiſſent de

même que les abricots verts : Les *amandes confites au ſec*, ſe font auſſi de même que les abricots verts au ſec : excepté qu'il ne faut point les poudrer de ſucre ; les *amandes* étant plus vertes ſéches qu'autrement, & de plus, elles ſéchent ainſi plus aiſément. On fait du maſſe-pain d'*amande*, du beurre d'*amande*. Il y a auſſi de la pâte d'*amande*, pour blanchir les mains, & de l'huile d'*amande* tirée ſans feu. *Voyez* PATE.

AMBLE, train, ou certaine allure de cheval, lorſque les deux jambes du même côté ſe meuvent enſemble, & que les deux autres ſe meuvent après.

Les chevaux d'*amble* doivent aller rondement, & uniment, c'eſt-à-dire, qu'il faut que le derriere ſuive bien le devant ; & on remarque qu'un cheval va bien ce pas, quand celui qui eſt deſſus, eſt ſans mouvement. Ce cheval outre cela, doit encore aller de même cadence, autrement il fatigue extrêmement ſon cavalier.

Il y a des chevaux d'*amble*, qui ſecouent la croupe à tous les pas qu'ils font. Cette allure eſt très-mauvaiſe, laſſe les chevaux, & les empêche d'aller bien loin. Il faut pour bien faire qu'un cheval d'*amble* marche de même cadence, comme on l'a dit, & qu'il ait outre cela aſſez de mouvement aux jambes de derriere.

La meilleure marque qui fait connoître qu'un cheval va bien l'*amble*, c'eſt lorſqu'en allant il poſe le pied de derriere à terre, un pied & demi, ou deux plus avant que le pied de devant ; & plus il avance le pied de derriere, mieux il va ce pas.

AMBLEUR, c'eſt ainſi qu'on nomme un cerf, dont le pied de derriere ſurpaſſe la trace du pied de devant.

AMENDE des Chaſſes, peine pécuniaire impoſée à ceux qui chaſſent, ſans droit, ou ſans permiſſion. Voici ce que l'article de l'Ordonnance de Louis XIV. du mois d'Août 1699. porte à ce ſujet.

» La Collecte des *amendes* adjugées » ès Capitaineries des Chaſſes de nos » Maiſons Royales, ci-deſſus nommées, » ſera faite par les Sergens, Collecteurs » des *amendes* des lieux ; leſquels four- » niront chacune année un état de leur » recette, & dépenſe au grand Maître, » dans lequel pourra être employé juſ- » qu'à la ſomme de trois cens livres, » par nos Capitaines, ou leurs Lieute- » nans, pour les frais extraordinaires de » Procès & de Juſtice de leurs Capitai- » neries, & pourront taxer aux Gardes- » chaſſes leurs ſalaires pour leurs rap- » ports ſur les deniers des *amandes*, dont le » revenant-bon ſera mis entre les mains » du Receveur de nos Bois, ou de notre » Domaine, pour les payer, & en » compter, comme des autres deniers » de ſon maniement.

» Défendons à tous Greffiers, Ser- » gens, Gardes-chaſſes, & autres Offi- » ciers, de s'immiſcer en la collecte des » *amendes* des Chaſſes : pourquoi à cet » effet ſera obſervé ce qui eſt ordonné » pour les *amendes* de nos Forêts.

L'article XIV. titre des peines, amendes, reſtitutions, du mois d'Août 1669. dit :

» Défendons aux Officiers d'arbitrer » les *amendes* & peines, ni les prononcer » moindres que ce qu'elles ſont réglées » par la préſente Ordonnance, ou les » modérer, ou changer après le Juge- » ment, à peine de répétition contre » eux, de ſuſpenſion de leurs Charges » pour la premiere fois, & de privation » en récidive.

L'article XV. de la même Ordonnance, dit : » Ne ſera fait donc remiſe, » ou modération, pour telle cauſe que » ce ſoit, des *amendes*, reſtitutions, » intérêts, confiſcations, avant qu'elles » ſoient jugées, ni après, pour quelque » perſonne que ce puiſſe être. «

AMEUTER, en terme de Chaſſe,

c'eſt aſſembler des chiens courans pour courre la bête. On *ameute* les jeunes chiens avec les vieux, & les mieux inſtruits, pour les bien dreſſer.

AMORCE, eſt la poudre qu'on met au baſſinet des armes à feu, pour les faire tirer. *Amorce*, eſt auſſi un appas dont on ſe ſert à la Chaſſe, ou à la Pêche, pour prendre du gibier, des bêtes carnacieres, ou du poiſſon. On dit, *amorcer* un fuſil.

AMOUR, on dit, valet d'*amour*. voyez VALET.

ANCHOIS, petits poiſſons de mer, qu'on apporte tout confits au ſel dans de petits barils. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux, pour en ôter l'arête. Ils ſervent ordinairement à faire des ſalades, & pour mettre dans des ſauſſes, comme ſauſſe au beurre en maigre, ſauſſe à la remolade, ſauſſe au gras avec du coulis, & un peu de beurre. On en ſert auſſi de frits; après les avoir fait déſaler, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, & délayée avec du vin blanc; la pâte n'en doit pas être trop liquide. Quand ils ſont frits, on les ſert de belle couleur pour entremets. Pour rôtir des *anchois*, on prend des tranchées de pain, coupées de la longueur & de la largeur du doigt. On les fait frire dans l'huile, on les arrange dans un plat d'entremets: on met deſſus une ſauſſe faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, & on couvre à moitié les rôties avec des filets d'*anchois*.

ANDOUILLES de cochon, pour en faire, on prend des boyaux gras. Après qu'ils ſont bien lavés, on les coupe de la longueur que l'on veut faire les *andouilles*. On les fait tremper dans l'eau, où il y a un quart de vinaigre, du thim, laurier, baſilic, pour leur faire prendre leur goût de chaircuiterie. On prend enſuite une partie de ces boyaux, qu'on coupe en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets: on aſſaiſonne le tout enſemble avec du ſel & fines épices, mêlé avec un peu d'anis: on remplir enſuite les boyaux, aux deux tiers, de peur qu'ils ne crévent en cuiſant. On les ficelle par les deux bouts, & on les fait cuire avec moitié eau & moitié lait, ſel, thim, laurier, baſilic, & un peu de panne. Quand les *andouilles* ſont cuites, on les laiſſe refroidir dans leur cuiſſon. Quand on les veut ſervir on les fait griller, & on les ſert pour hors-d'œuvre.

ANDOUILLERS, ce ſont les chévilles qui ſortent des perches, ou du marrain, du cerf, du daim, & du chevreuil.

ANDOUILLETTES, c'eſt en Cuiſine un petit hachis, qu'on fait avec de la chair de veau, du lard, fines herbes, jaunes-d'œufs, ſel, & poivre. En les ſervant pour entrée, on délaye dans la ſauſſe des jaunes d'œufs avec du verjus, & un peu de citron.

On met ces *andouillettes* à la broche dans les platines de lard, & on les arroſe du dégoût qui tombe, avec jaunes d'œufs & mie de pain alternativement, pour leur faire prendre une belle croûte; & lorſqu'on les ſert, on y met pour ſauſſe un jus de mouron, ou autre, ou bien un ragoût de champignons & perſil frit pour garniture. Ces *andouillettes* ſervent auſſi de garniture pour potage.

On fait auſſi des *andouillettes* de poiſſon, avec de la chair d'anguille, & de carpe hachée menu & bien aſſaiſonnée. Pour faire de bonnes *andouillettes* de poiſſon, on fait cuire la chair avec vin blanc, beurre, & bouquet de fines herbes: puis on paſſe des champignons à la poêle, avec laites de carpes, & un peu de farine; & les ayant un peu fait bouillir avec du bouillon de poiſſon, on les mêle avec les *andouillettes*. On les ſert pour entrée, ou bien en potage, les dreſſant ſur des croutes bouillies.

ANGUI-CHURET, c'eſt l'é-

charpe où eſt attaché le corps, ou la trompette de Chaſſe.

ANGUILLE, c'eſt un poiſſon long & menu, de la figure d'un ſerpent, dont la peau eſt ſi gliſſante, qu'on ne la peut tenir dans les mains. Ce poiſſon demeure dans la bourbe, & ne ſe pêche en abondance que dans les inondations, & quand les eaux ſont troubles. On le trouve dans les rivieres, les étangs, & les grands ruiſſeaux, & même dans les eaux ſalées, où il ſe jette avec le courant de l'eau douce, où il a crû, & par l'embouchure, où elle ſe décharge dans la mer.

Les *anguilles* vivent de vers, de parties de poiſſon, & de grenouilles, ce qui fait qu'on ſe ſert de ces ſortes d'appâts pour les prendre. Elles veulent nager en grande eau.

On les prend avec une naſſe, & voici comment. On tend ce piége ordinairement dans les endroits où l'on ſçait qu'il y a des *anguilles*, & on choiſit, ou un pertuis, ou une vanne de moulin, ou le milieu d'une riviere, où l'on fait une eſpece de haie, ainſi que nous le dirons dans la ſuite.

Si l'on veut tendre la naſſe à un pertuis, on en ôte deux ou trois pieux, qui font une ouverture large comme le trou de la naſſe. Enſuite appliquez cette naſſe A. *Figure* 25. *Planche* 10. par l'endroit B. dans l'ouverture du pertuis C. Attachez-la bien avec des cordes, crainte que la rapidité de l'eau qui y paſſe, ne l'emporte : faites en ſorte même que le tout ſoit bien joint.

Cela fait, laiſſez ainſi votre naſſe que vous aurez attachée le ſoir : revenez-y le lendemain matin. S'il y a des *anguilles*, elles auront ſuivi le courant de l'eau, & vous les trouverez priſes.

Si vous rendez votre piége à la vanne d'un moulin (c'eſt l'endroit où il ſe doit tendre) vous obſerverez la même choſe qu'à un pertuis. Elles ſont ordinairement plus abondantes en ces endroits-ci, que dans d'autres.

Mais ſi vous êtes dans un lieu où il n'y ait ni pertuis, ni moulins, & que la riviere où vous voulez pêcher, ſoit fertile en *anguilles*, ſuivez la méthode que voici.

Vous avez un petit bateau, dans lequel vous allez au courant de la riviere : c'eſt ordinairement dans le milieu où elle eſt plus rapide. Là vous faites une haie avec des claies, que vous faites tenir avec des pieux : il faut qu'elles ſoient miſes en triangle, & que dans le fond il y ait un eſpace pour laiſſer couler l'eau, de la largeur de l'embouchure de la naſſe.

Cela fait, prenez votre naſſe : enfoncez-la dans l'eau, attachez-la à votre haie, à l'endroit où eſt l'ouverture que vous y avez laiſſée, & faites en ſorte que l'eau paſſe par deſſus.

Comme cette naſſe ne peut être tenduë que dans une riviere, qui n'eſt pas extrêmement profonde, on peut au-deſſus de l'endroit où elle eſt attachée à la haie, mettre quelques bourrées, pour empêcher que les *anguilles*, ou autres poiſſons qui prendront le fil de l'eau, ne paſſent par deſſous, & ne rendent pas l'effet de cette pêche inutile. Une Figure fera aiſément comprendre ce qu'on vient de dire : voyez la *Figure* 26. *Planche* 10.

A. ſont les claies ; B. l'ouverture entre les deux claies ; C. la naſſe à l'endroit où l'on doit la tendre ; D. la bourrée ſous la naſſe, pour empêcher le poiſſon de paſſer deſſous.

Cette pêche eſt fort divertiſſante, & très-aiſée à pratiquer. On prend des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver : on les attache huit ou dix, les uns près des autres ; puis ou s'en va où l'on ſçait qu'il y a des *anguilles*.

Vous avez un bâteau, qui vous ſert à choiſir l'endroit de l'eau que vous jugez le meilleur pour cela. Y étant arrivé, vous prenez vos vers, attachés, comme on l'a dit, au bout d'un petit cordeau

que vous tenez en main ; vous les jettez dans l'eau.

Si-tôt que les *anguilles* les apperçoivent, elles y accourent en troupe, & chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de cette vermine. Quand on ſent que le cordeau qu'on tient en main, tire un peu, il faut le tirer à ſoi tout doucement ; & lorſque vous êtes à portée, vous prenez ce poiſſon à la main, ou vous les enlevez dans votre bâteau même.

C'eſt ordinairement vers la nuit, que cette pêche ſe fait : elle eſt ordinairement fort abondante, & manque rarement dans les endroits où les *anguilles* ſont fréquentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons, propres pour les *anguilles* : (*Figure* 27. *Planche* 10.) mais alors il faut les couper en deux, & les piquer par le milieu, afin que ces poiſſons ne puiſſent les prendre, ſans s'attraper à ces hameçons. Cette méthode eſt plus ſûre que la précédente.

Au lieu de vers, on met, ſi l'on veut, des peaux de grenouilles, ou des morceaux de poiſſons : tous ces appas leur ſont également bons.

Il y en a qui prennent des hameçons d'un bleu de mer, qu'ils font faire exprès, & auxquels ils attachent de ces vers : enſuite les *anguilles* attirées par cet appas, viennent en foule donner à ces hameçons, auxquels elles ſe prennent.

On prétend que les hameçons d'une couleur bleuâtre, ſont les meilleurs pour la pêche, & que ceux qui ſont trop bleus épouvantent les poiſſons. Il eſt aiſé de les rendre tels, lorſqu'après être polis on les met dans la cendre chaude.

Quand on veut pêcher des *anguilles* à la foüine, on ſe promene le long des eaux, où l'on ſçait qu'on en peut trouver. On fiche cet inſtrument dans l'eau, juſqu'au fond, & de côté & d'autre, faiſant comme ſi on la vouloit foüiller, pour en faire ſortir le poiſſon.

Quand cette machine eſt bien maniée, & qu'il y a des *anguilles* dans les endroits où on la fait agir, elles ſe prennent entre les branches : on en tire quelquefois deux ou trois pour un ſeul coup. La *Figure* de cette foüine ſe voit à la *Figure* 30. *Planche* 10.

On prend encore des *anguilles* avec du ſarment, dont on fait une javelle, qu'on noüe par les deux bouts fort au large. On la jette enſuite au fond de l'eau, avec une groſſe pierre, ou un pieu, auquel on l'attachera, & on la laiſſera pendant une nuit ou deux dans l'eau. On n'a enſuite qu'à la tirer de l'eau, on trouvera des *anguilles* entrelaſſées dans la javelle, priſes avec les dents, qu'elles n'auront pu retirer du bois de ſarment après l'avoir mordu.

L'*anguille* eſt un poiſſon fort délicat ; & qui s'apprête en Cuiſine de différentes manieres. Après lui avoir ôté ſa peau ; l'avoir vuidée, épluchée & lavée, on la met en fricaſſée de poulets, de la même façon que le brochet. On la fait auſſi cuire ſur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts : on la ſert avec une ſauſſe blanche, capes & anchois, ou autres ſauſſes. On peut auſſi la ſervir avec quelques petits ragoûts de champignons, ou ragoût de montant de laituë. Quand elle eſt groſſe, on la peut faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré : on la ſert comme celle cuite ſur le gril. En gras, on la ſert de pluſieurs façons, comme en fricandeaux, & à garnir des entrées graſſes. Elle eſt auſſi excellente dans les matelotes. Aux montans de laituë romaine on la coupe par tronçons, & on la fait cuire, comme ſi on vouloit la mettre en fricaſſée de poulets. Quand elle eſt preſque cuite, on a des montans de laituë romaine cuits dans une eau blanche avec un peu de ſel & du beurre ; on les met égoûter, & on leur fait prendre

dre du goût avec l'*anguille*. On y met enſuite une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême : on la lie ſur le feu. En ſervant, on y met un filet de verjus, ſi on n'a point mis de vin.

ANTANAIRE, terme de Fauconnerie, qui ſe dit de l'oiſeau qui a le pennage de l'année précédente, ſans qu'il ait mué.

ANTI CŒUR, ou AVANT-CŒUR, maladie du cheval. C'eſt une humeur qui ſe forme à la poitrine, vis-à-vis du cœur. On connoît ce mal par la tumeur qui paroît en dehors : cela ſe remarque auſſi par la triſteſſe du cheval, qui tient ſa tête baſſe, avec battement de cœur, & la fiévre bien ſouvent. Quelquefois le cheval atteint de l'anti-cœur, ſe laiſſe tomber par terre par des défaillances de cœur qui le prennent.

Ce mal eſt très-dangéreux ; & pour le guérir, dit LIGER dans ſon Dictionnaire de Campagne, on commence par donner un lavement au cheval, avec deux pintes d'eau, dans laquelle on met deux poignées d'orge en Hyver, & deux onces de ſel polycreſte en poudre fine. On fait bouillir le tout pendant un quart d'heure ; on le paſſe, on y ajoute une chopine d'urine de vache, un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de Rhuë : puis on fait du tout un lavement qu'on donne au cheval deux fois par jour.

Cela obſervé, on raſe bien le poil qui eſt ſur la tumeur, d'un rétoire décrit à la lettre R. ce qui fera venir l'avant-cœur à ſuppuration, & marquera l'endroit où il faut le percer. Quand ce mal ſuppure, c'eſt bon ſigne.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de Baſilicum, & de deux onces de Térébenthine. On fait fondre le tout : on y ajoute quatre onces de Thériaque vieille, deux onces d'huile de Rhuë. On mêle bien le tout ſur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

Quelques-uns appliquent le feu à l'*avant-cœur* ; mais avant que d'en venir là, il eſt bon de ſaigner le cheval, & de lui tirer environ une livre & demie de ſang ſeulement, crainte de trop affoiblir la nature, qui pour-lors a beſoin de toutes ſes forces ; & le lendemain ſi le cheval n'a point de fiévre, ni de battement de flanc extraordinaire, on lui donne le breuvage qui ſuit.

On prend des baies de laurier, de geniévre, & racine de zédoaire, de chacune deux onces, autant de galanga, deux onces & demie de gentiane, pareille doſe de racine d'angélique, une demi-once de myrrhe, & un ſcrupule de ſafran. On pulvériſe le tout finement, & on en donne deux cuillerées au cheval dans une chopine de bon vin rouge délayé avec deux dragmes de thériaque, ou d'orviétan. Il faut avant la priſe promener le cheval une demi-heure & autant après.

Au défaut de ce breuvage, on donne au cheval deux onces de poudre de thériaque, délayées dans une pinte d'eau cordiale. Il eſt bon de réitérer ce breuvage en pluſieurs fois, ſoit qu'il ait la fiévre ou non.

On peut auſſi ſe ſervir de la méthode qui ſuit pour guérir l'*avant-cœur*. Prenez un biſtouri ou une lancette, percez le cuir ſur l'*avant-cœur* en huit ou dix endroits ; mettez dans les trous, entre cuir & chair, gros comme un ferret d'aiguillette de racine d'ellébore : graiſſez le deſſus du mal avec du beurre frais, huile de laurier & d'althéa, le tout battu à froid ; la tumeur viendra à matiere.

Le lendemain on donnera un lavement, avec deux onces de polycreſte, dans deux pintes d'eau, où l'on aura fait boüillir de l'orge : ajoutez-y un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après le breuvage ci-deſſus décrit.

Comme l'*avant-cœur* dégoûte le cheval, il faudra lui donner un armand, dont il ſera parlé ci-après.

APERCHER, ſignifie découvrir ou remarquer l'endroit, où quelque oiſeau ſe retire pour paſſer la nuit. On dit: *j'ai aperché un ſanſonnet, j'ai aperché un merle:* c'eſt lorſqu'on va à cette chaſſe.

APOLTRONIR, ſe dit en Fauconnerie à l'égard d'un oiſeau, auquel on a coupé les ongles des pouces, qui ſont les doigts de derriere, & les clefs de ſa main; car par-là lui ôtant ſes armes, on lui ravale le courage, de ſorte qu'il n'eſt plus propre pour le gibier, parce qu'on l'a *apoltroni*, on l'a rendu poltron.

APOPLEXIE, maladie dont les faucons ſont attaqués. Elle leur prend à la tête, & elle leur ſurvient par trop de réplétion, ou pour être trop ſanguins: alors ces oiſeaux ſont ſans mouvement, ayant les conduits des organes bouchés, & ſont en danger de mort ſi l'on n'y remédie promptement.

Si c'eſt de réplétion que leur vient ce mal, il faut les paître de viandes légéres & liquides, c'eſt-à-dire, de cœur de veau, d'agneau ou de chevreau, trempé en eau tiéde, & bien nettoyé avec un linge, ou bien de la chair de petits poulets ou de jeunes moineaux imbibée de même.

Après cela on cure les faucons avec l'aloes pulvériſé, & mêlé dans un bolus de filaſſe préparée, ou de coton, gros comme une petite féve, avec un peu de ſucre. On leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. S'ils perdent l'appétit, trempez leur viande dans l'urine chaude.

APOSTHUMES: les faucons ſont ſujets à des abſcès qui leur viennent à la tête. On connoît qu'ils en ſont atteints lorſqu'ils ont les yeux enflés, & qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui ſent mauvais. Cela ſe remarque encore par une certaine lenteur, avec laquelle on les voit ſe mouvoir: & tous ces ſymptômes auroient de fâcheuſes ſuites ſans les remedes qu'on y apporte. Ce ſont des pilules dont voici la compoſition.

Ayez un quarteron de lard à latdet, coupez-le en lardons, joignez-y autant peſant de moelle de bœuf, mettez le tout enſemble tremper dans l'eau fraîche pendant vingt quatre heures, pendant lequel tems vous le changerez quatre fois d'eau.

Cela fait, prenez un baſſin de terre, faites-y fondre votre lard & votre moelle à petit feu ſur un réchaud. Etant à demi fondus, ajoutez-y peu à peu un quarteron de ſucre en poudre, & une dragme de ſafran battu lorſqu'il ſera preſque froid.

Vous remuerez le tout avec une ſpatule; étant bien incorporé, vous tirerez cette compoſition, & la mettrez dans un petit pot de terre bien couvert, pour vous en ſervir au beſoin.

Cette drogue à pilules dure trois ou quatre ans ſans ſe gâter, & plus elle ſera vieille, ſans être moiſie, meilleure elle ſera.

Ces pilules ſe donnent aux oiſeaux le matin pendant trois ou quatre jours, obſervant de les porter ſur le poing, juſqu'à ce qu'ils les aient rendues. La doſe de la pilule eſt pour l'ordinaire de la groſſeur d'une petite féve; elle leur purge le ventre. Voici pour la tête.

Vous prendrez un gros de ſemence de thuë, un demi-gros de celle d'aloës hépatique, & une dragme de ſafran battu: vous pulvériſerez bien le tout enſemble & le mêlerez avec du miel roſat, pour en former de petites pilules que vous leur donnerez, obſervant auſſi de les porter ſur le poing, & de leur donner une gorge chaude.

APPAS, c'eſt ce qu'on met à l'hameçon pour y attirer le poiſſon & le prendre. C'eſt quelquefois un morceau de pâte de pain, un ver tôti, un petit poiſſon ou choſes ſemblables. On dit auſſi prendre les oiſeaux à l'*appas*.

Par exemple, les *perdrix* s'y prennent

par le moyen d'un petit filet, fait en mailles quarrées, & de la maniere qu'on va le dire. Il faut avant que de rien entreprendre dans cette chaſſe, être aſſuré d'un endroit où ſe retirent les *perdrix*, ſoit que ce ſoit une vigne, ou une piéce de terre, près deſquelles il y ait des buiſſons, des haies, ou quelque liſiere de bois. Cela eſt néceſſaire pour réuſſir dans cette Chaſſe ; ſuppoſé l'une ou l'autre de ces deux choſes, on prend cinq ou ſix poignées de quelque grain, ſoit froment, orge ou avoine. On dit que les *perdrix* ſont fort avides du dernier. On le mettra dans un monceau, dans le lieu où ſont ces oiſeaux, environ à trente ou quarante pas éloignés du bois, de la haie ou du buiſſon, & au milieu de quatre bâtons en quarré, marqués B. *Figure* 106. *Planche VII.* & diſtant les uns des autres de quatre pieds. Ces bâtons ſeront de la hauteur d'un pied & quelques pouces, & gros comme le doigt. Cela obſervé, on ſort de cet endroit ; on a encore du grain dans ſon chapeau, ou dans un petit ſac ; on en prend, & on en laiſſe tomber en marchant, juſqu'au milieu du champ ou de la vigne : enſuite on peut s'en retourner chez ſoi.

Ce grain, ainſi ſemé, attirera ſans doute la compagnie de *perdrix* qui prendront leur volée dans cet endroit. Il ne faudra rien davantage pour les y accoutumer, & quand elles auront une fois tâté à l'*appas*, elles y reviendront plus d'une fois. On y va une ou deux fois par jour, pour voir ſi en effet ces *perdrix* ſont venuës au monceau. On le reconnoît par la diminution du grain, & par leurs fientes, s'il y en a. Si ces oiſeaux ont mangé de ce grain, on en remet d'autre, & on attache à chaque bâton B. une branche de genêt I. On met cela exprès, afin qu'accoutumant les *perdrix* à de nouveaux objets, elles ne s'épouvantent point des piéges qu'on doit leur tendre ; puis faites une traînée de ce grain, comme on a déja dit, & retournez-vous-en. Enfin vous reviendrez voir pour la troiſiéme fois en quel état ſera votre *appas*, ſi les *perdrix* en auront encore mangé ; & ſi cela eſt vous prendrez une ficelle, que vous attacherez au haut de chaque piquet & de travers ; après quoi vous mettrez deſſus quelque peu de paille, accommodée en maniere de filet : puis *appâtez* l'endroit, & faites-y une traînée comme ci-deſſus. Si les *perdrix*, malgré tout cela, ne s'épouvantent pas, & ont mangé au monceau, on ne doutera plus qu'on ne puiſſe après en ſûreté leur tendre des piéges.

Toutes ces épreuves faites, attachez les piquets : ôtez tout ce qui vous a ſervi pour accoutumer les *perdrix* à différens objets ſans s'épouvanter ; enſuite vous tendrez votre filet de la maniere que voici.

A. Le filet ſoûtenu par quatre bâtons B. qu'on piquera aſſez avant dans la terre, & poſés de maniere que ce filet ſoit tendu ferme de tous côtés : enſuite relevez-en les bords C. juſqu'à l'extrémité du dedans des bâtons, qui ſont du même côté ; & pour tenir les bords en l'air, vous vous ſervirez de petits brins de paille E. ou de chaume, que vous piquerez en terre par un bout, que vous appuierez ſur l'autre bord du filet. Les autres côtés H. ſeront accommodés de même. Après cela, & pour faire prendre de l'aſſurance aux *perdrix*, on met les branches de genêt I. auxquelles elles ſont déja accoutumées, & on les place proche de chaque bâton B. du filet. Quand le tout eſt ainſi diſpoſé, vous prenez une ficelle L. qui doit paſſer dans toutes les mailles du bord du filet, & dans les boucles M. qui ſont au bas de chaque piquet : vous la nouez à une autre ficelle aſſez forte, & qui s'étend juſqu'a la haie ou buiſſon, derriere lequel on doit ſe retirer pour faire aller la machine. Il faut quand le filet eſt tendu mettre encore du grain en auſſi grande quantité qu'on

l'a dit la premiere fois. Puis le matin dès la pointe du jour on ſe tranſporte ſur le lieu ; on prend la ficelle en main ; on ſe place derriére le buiſſon ou la haie, puis lorſqu'il y a des *perdrix* deſſous, on tire à ſoi la corde du filet. Prenez garde qu'il ne ſe déferme point ; & pour prévenir cet inconvénient, attachez bien votre ficelle au buiſſon, haie, ou piquet mis exprès ; car ſi les *perdrix* faiſoient lever les bords du filet en ſe débattant, elles s'échapperoient. Il ſe peut que les *perdrix* n'aient pas été à l'*appas* ſi matin ; attendez-les y plus tard, & même juſqu'à midi. *Voyez* au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

APPASTER, c'eſt mettre du grain dans un lieu, pour y attirer les oiſeaux qu'on veut prendre. On doit *appâter* les perdrix, quand on les veut prendre au filet.

APPEAU, en terme d'Oiſeleur, eſt un petit ſifflet, avec lequel il attrape les oiſeaux en contrefaiſant le ſon de leurs voix. Il ſe fait des *appeaux* pour toutes ſortes d'animaux.

APPEAU, ſe dit auſſi d'un oiſeau vivant qu'on éleve dans une cage, pour appeller les autres oiſeaux qui paſſent.

APPELLANT, ſe dit d'un oiſeau élevé en cage exprès pour appeller les autres.

APPEL. A l'occaſion des *appels* d'un Jugement rendu à la Varenne du Louvre, pour le fait de Chaſſe, il eſt dit dans la Déclaration du Roi, du 9. Mai 1656. » Diſons, défendons & ordon-» nons, voulons & nous plaît que les » Capitaines & Officiers des Chaſſes de » notre Varenne du Louvre, &c. tant » en matiere Civile, que Criminelle, » pour raiſon deſdites Chaſſes, procedent » aux Jugemens de tous les Procès juſ-» qu'a Sentence définitive incluſivement, » nonobſtant toutes oppoſitions, *appel-» lations*, Arrêts, ſignifications & dé-» fenſes faites & à faire, pour leſquel-» les ne voulons différer, ſauf l'*appel* » que nous avons évoqué, réſervé ; » évoquons, réſervons, à nous, & à » notre Conſeil Privé, pour être jugé & » terminé en dernier Reſſort.

» Faiſant très-expreſſes inhibitions & » défenſes audit Parlement, Grand » Conſeil, Grand Maître des Eaux & » Forêts, ou leurs Lieutenans a la Table » de Marbre de notre Palais à Paris, & » à tous autres Juges de prendre à l'ave-» nir pour quelque cauſe, ou occaſion » que ce ſoit, aucune Cour, Juriſdic-» tion & connoiſſance du fait deſdites » Chaſſes, &c. «

L'Article XXXVIII. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. dit auſſi : » S'il y a *appel* d'un Jugement » rendu pour le fait de Chaſſe, & que » la condamnation ne ſoit qu'une amen-» de pécuniaire, pour laquelle l'*Appel-» lant* ſe trouvât en priſon, il ne pourra » être élargi pendant l'*appel* qu'en con-» ſignant l'amende. «

APPETIT. Quand les oiſeaux de Fauconnerie perdent l'*appétit*, c'eſt ſigne de quelque accident qui les travaille, & ils ont beſoin de ſecours. Alors on prend garde à l'émeute, aux cures, & à la façon d'un oiſeau qui l'a perdu pour en mieux juger ; & il ne faut pas manquer auſſi-tôt de lui préſenter le bain. La guériſon de cette maladie ne conſiſte qu'à la ſçavoir, & la ſçachant de recourir aux remedes. Ce dégoût n'arrive jamais ſans quelque ſuite de grande maladie ; & ainſi il eſt expédient d'uſer de prompts remedes. Pour tenir l'oiſeau en ſanté, on lui donne en Hyver de la chair trempée dans des eaux cuites, comme eſt l'eau de gramen, autrement chiendent, l'eau de racine de perſil, l'eau de chicotée, ſcabieuſe & autres ſemblables.

APPUI, en terme de Manége, eſt le ſentiment réciproque de l'action de la bride entre la main du Cavalier & la bouche du cheval, & on dit : *le cheval a l'appui fin*, c'eſt-à-dire, il a la bouche

délicate : *il a un appui ſourd, un appui qui force la main ; il eſt ſans appui*, c'eſt-à-dire, qu'il obéit avec peine au Cavalier, qu'il craint l'embouchure. Un cheval, qui a trop d'*appui*, eſt celui qui s'abandonne trop ſur le mors. On dit : *appui à pleine main*, ou *au de-là de pleine main*, pour dire qu'il a l'*appui ferme*, ou qu'on l'arrête avec un peu de force.

APPUYER les chiens, c'eſt ſuivre toutes leurs opérations, les diriger & les animer de la trompe & de la voix.

AQUERECY : *aquerecy, hau, il a paſſé ici.* Termes, dont on ſe ſert à la chaſſe du liévre lorſqu'il eſt à quelque belle paſſée.

ARAIGNE'E, ſorte de filet qu'on tend pour prendre les oiſeaux de proie, avec le Duc. On fait ces *araignes*, ou *araignées*, avec des mailles à lozanges, larges de deux ou trois pouces, de fil délié & retors en deux brins : vous ferez la levûre, de la maniere que nous le dirons au mot LEVURE, aſſez ample, afin que le filet étant tendu, ait deux toiſes de largeur ; & pour la hauteur, on le fera ſelon la hauteur de l'arbre qu'on a choiſi pour tendre, qui ſera depuis deux toiſes juſqu'à trois, mais pas davântage, parce qu'il ſeroit trop difficile d'y tendre les *araignes*. Vous pouvez faire ces ſortes de filets avec les bouclettes, comme nous le dirons au mot BOUCLETTES : ou bien on paſſera une ficelle bien unie, & moins groſſe qu'une plume à écrire dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut, leſquelles mailles auront la liberté d'aller & de venir deſſus la ficelle, comme un rideau de lit ſur ſa verge de fer. Il faut que ces *araignes* ſoient teintes en verd, ou couleur brune. On peut voir la forme de ces filets, dans la 67. *Figure de la Planche IV.*

On fait auſſi des *araignes*, pour prendre des merles. Ce filet doit être fait de mailles à lozanges, & non quarrées, de chacune un pouce de large, de fil bien délié, retors en deux brins, & teint en couleur. La levûre ſe fera ; comme on peut voir au mot LEVURE, de ſoixante-dix ou quarre-vingt mailles. On fera la hauteur de ſept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il ſe trouve avoir cinq ou ſix pieds, plus ou moins, ſelon la hauteur des lieux où l'on veut s'en ſervir. Vous pouvez faire cette *araigne* avec des bouclettes, ſinon il faudra paſſer une ficelle bien unie, dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut, ainſi qu'il paroît par la 78. *Figure de la Planche V.* où vous voyez que la ficelle paſſe dans les mailles du dernier rang de l'*araigne*.

ARBALESTE, eſpece de piége, dont on ſe ſert pour prendre les loirs.

ARBROT, terme d'Oiſeleur. On dit : *prendre les oiſeaux à l'arbrot*, c'eſt-à-dire, à une eſpece de petit arbre garni de gluaux. Cette Chaſſe eſt fort divertiſſante. Elle ſe fait depuis le mois de Septembre, juſqu'à celui d'Avril, & on y prend toutes ſortes d'oiſeaux, par le moyen d'une eſpece de buiſſon qu'on fait exprès, & qu'on appelle *arbrot*.

Pour y réuſſir, c'eſt le matin qu'on choiſit, & ſi-tôt que le Soleil eſt levé, on va dans une vaſte campagne, où il n'y a ni arbres, ni buiſſons ; car il ne faudroit que cela pour empêcher l'effet de la Chaſſe. On fait cet *arbrot* A. (*Figure 93. Planche VI.*) avec des branches de taillis, hautes de cinq à ſix pieds. On les pique en terre, & on en entrelaſſe bien les extrémités d'en haut.

Après il faut prendre deux ou trois branches d'épine noire B. que vous mettrez au deſſus de l'*arbrot*. Vous obſerverez qu'elles ſoient un peu garnies, & de les y faire tenir le plus ferme qu'il ſera poſſible. De cette façon l'*arbrot* ſera préparé à peu près comme on le peut voir dans la *Figure 93.*

Outre cela faites proviſion de quatre ou cinq douzaines de gluaux, longs chacun de neuf à dix pouces, les plus déliés

que vous pourrez ; vous les enduirez de glu tout du long, juſqu'à deux pouces proche du gros bout, que vous fendrez avec un couteau, afin par-là de les planter ſur votre *arbrot*, & de les faire ainſi tenir ſur la pointe des épines, en les peuchant les uns ſur les autres, & de maniere qu'ils ne ſe touchent point.

Tous ces gluaux ſeront diſpoſés çà & là, & vous y en mettrez ſuffiſamment, ſi bien que les oiſeaux ne puiſſent ſe repoſer ſur l'*arbrot* ſans s'y prendre.

Comme une choſe eſſentielle à cette Chaſſe, il faut avoir un oiſeau en vie, qu'on tient dans une cage, & qui ſert d'*appellant*. Il n'importe de quelle eſpece il ſoit. On le porte à cette Chaſſe : ſi l'on en a pluſieurs cela ne fera que mieux.

Quand l'*arbrot* eſt donc diſpoſé comme on l'a dit, on prend des fourchettes de bois C. hautes d'un pied, & pointuës par le bout. Vous les fichez en terre à ſix pieds éloignés de l'*arbrot*, & on met ſur chacune une cage D. où il y aura un oiſeau.

Enſuite, & environ à trente ou quarante pas de l'*arbrot*, on fait une petite loge de bois taillis. On la fait groſſierement ; car il n'importe, pourvu que les oiſeaux ne vous apperçoivent point. On ſe met dedans, & on y reſte juſqu'à ce qu'on ait pris trois ou quatre oiſeaux. C'eſt encore par leur moyen qu'on rend la Chaſſe plus abondante, & pour cela on les diſpoſe ainſi qu'on le va dire.

Prenez un petit bâton E. de deux pieds de longueur, vous le piquerez en terre à douze pieds éloignés de l'*arbrot* ; & à côté enſuite vous y attacherez une ficelle F. à l'extrémité d'en haut, qui s'étendra depuis cet endroit juſqu'à la loge : apres cela vous aurez une fourchette de bois G. haute de deux pieds, & fichée en terre à quatre toiſes éloignée du bâton, & paſſerez la ficelle par deſſus.

A cette ficelle, & vis-à-vis l'*arbrot*, ſeront les oiſeaux I. nouvéllement pris. Il faudra les y attacher par le pied avec un fil double, long de deux pieds, puis ſe retirer dans la loge comme auparavant ; & là tirer la ficelle pour obliger les oiſeaux à voltiger, afin que par ce moyen on en puiſſe prendre un bon nombre.

A meſure que les oiſeaux ſe prendront à l'*arbrot*, il faudra ſe rendre diligent à les aller ramaſſer, puis s'en retourner dans la loge, & continuer ainſi cette manœuvre, juſqu'à ce que le tems de la Chaſſe ſoit fini.

ARÇON, eſpece d'arc qui ſoûtient une ſelle & qui lui donne la forme. Il y a l'*arçon* de devant & l'*arçon* de derriere. Il y a auſſi des *arçons* mobiles pour les ſelles à tous chevaux.

ARESTE, en terme de Manége, eſt une infirmité qui vient le long & au côté du nerf de la jambe du cheval, bien au deſſous du jarret, environ le milieu & plus bas, & qui s'étend juſqu'au boulet ; ce mal fait tomber le poil, & paroît en calus ou groſſeurs très-rudes. On les appelle encore autrement *queuës de rat*.

Le remede eſt de couper ces groſſeurs avec le feu, & d'appliquer deſſus l'emmiellûre blanche. *Voyez* EMMIELLURE. Si les *arêtes* ſont humides & qu'elles ne paroiſſent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les deſſécher.

ARMAND, terme de Manége ; c'eſt une eſpece de boüillie ou de remede, pour un cheval malade, qu'on lui fait entrer dans le goſier, pour lui donner de l'appétit & des forces. Il ſe fait ainſi.

Prenez plein un plat de mie de pain blanc émiée, imbibez-la de verjus ; & au défaut de verjus, mêlez-y trois ou quatre pincées de ſel, ou bien du vinaigre, du miel roſat ſuffiſamment ou miel commun. Mettez cette pâte claire dans

un pot, faites-la cuire à petit feu pendant un quart d'heure; ajoutez-y après cela deux gros de canelles en poudre, une douzaine & demie de clous de gérofle pulvériſés, une muſcade rapée, & une demi-livre de caſſonnade, remettez le tout ſur un petit feu pendant un quart d'heure en le remuant.

Cela fait, prenez un gros nerf de bœuf, mettez tremper le gros bout dans l'eau pour l'amollir. Il faut quatre ou cinq heures pour cela; enſuite donnez-le à ronger au cheval avec les dents mâchelieres pour l'applatir, ou applatiſſez le vous-même avec un marteau: après mettez deſſus gros comme une noix de votre *armand*. Ouvrez la bouche du cheval, faites lui tenir ſa langue dehors, introduiſez-y le nerf préparé, le plus avant qu'il eſt poſſible; après quoi vous lui lâcherez la langue, & lui laiſſerez mâcher le nerf de bœuf & l'*armand* tout enſemble, pendant quelques momens. Quand cela eſt fait, on retire le nerf de bœuf; on y remet de la drogue pour la faire mâcher au cheval, comme on a dit, cela ſe réitere juſqu'à cinq ou ſix fois, & on continuë de la ſotte de trois heures en trois heures.

ARMER, en terme de Manége, ſe dit d'un cheval qui ſe veut défendre contre le mors, & qui pour cela courbe ſon encolûre, juſqu'à appuyer les branches de la bride contre ſon poitrail pour défendre ſes barres & ſa bouche, & ne pas obéir. On dit auſſi que le cheval *s'arme* des lévres, quand il couvre ſes barres avec les lévres, afin de rendre l'appui du mors plus ſourd & moins ſenſible.

ARMER. On dit, en Fauconnerie, *armer les cures de l'oiſeau*. Voyez CURE. On dit auſſi: *armer l'oiſeau*; c'eſt lui attacher des ſonnettes.

ARMES. Nous entendons ici par ce mot les *armes à feu*, dont l'uſage eſt défendu aux Particuliers qui n'ont point droit de Chaſſe, & à toutes perſonnes dans les plaiſirs du Roi.

L'article 3. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. dit:

» Interdiſons à toute perſonne, ſans » diſtinction de qualité, de tems, ni de » lieu, l'uſage des armes à feu briſées; » par la croſſe ou par le canon, & de » cannes ou bâtons creuſés, même d'en » porter, ſous quelque prétexte que ce » ſoit ou que ce puiſſe être, & à tous » Ouvriers d'en fabriquer ou façonner, » à peine contre les Particuliers de cent » livres d'amende, outre la confiſcation » pour la premiere fois, & de punition » corporelle pour la ſeconde; & contre » les Ouvriers de punition corporelle » la premiere fois.

L'article IV. de la même Ordonnance porte:

» Faiſons auſſi défenſes à toutes per- » ſonnes de chaſſer à feu, & d'entrer ou » demeurer de nuit dans nos forêts, » bois & buiſſons en dépendans, ni mê- » me dans les bois des Particuliers avec » armes à feu, à peine de cent livres, » & de punition corporelle s'il y é- » chet.

L'article V. de la même Ordonnance porte:

» Pourront néanmoins nos Sujets de » la qualité requiſe par les Edits & Or- » donnances, paſſant par les grand che- » mins des forêts & bois, porter des piſ- » tolets & autres armes non prohibées, » pour la défenſe & conſervation de » leurs perſonnes.

L'article V. de l'Ordonnance du mois d'Avril 1669. porte:

» Défenſes à tous Payſans, Labou- » reurs & autres Habitans domiciliés en » l'étenduë deſdites Capitaineries, d'a- » voir dans leurs maiſons, ni ailleurs, » aucuns fuſils, ni arquebuzes ſimples, » ni briſées, mouſquetons ni piſtolets, » porter, ni tirer d'iceux ſous prétexte » de s'exercer au blanc, ni aller tirer » aucuns prix, s'ils ne ſont établis par

» permiſſion du Roi, duëment enregiſ-
» trée en ladite Capitainerie, ou ſous
» autre prétexte que ce puiſſe être, à pei-
» ne de confiſcations & amende. A eux
» enjoint de porter leſdites armes à
» feu ès Châteaux & Maiſons Seigneu-
» riales des lieux où ils réſident, ès
» mains deſdits Seigneurs ou leurs Con-
» cierges, qui en donneront le rôle au
» Greffe de ladite Capitainerie, & de-
» meureront reſponſables deſdites armes
» à eux dépoſées.

L'article VI. de la même Ordonnance porte :

» Permis néanmoins auxdits Habitans
» domiciliés, qui auront beſoin d'armes
» pour la ſureté de leurs maiſons, d'a-
» voir des mouſquets à méche pour la
» ſureté d'icelles.

L'article XV. de la Déclaration du 18. Décembre 1660. porte :

» Et ne pourront leſdits Gentils-hom-
» mes ſe ſervir d'arquebuſes & fuſils
» pour la chaſſe, ſinon à l'égard de ceux
» qui ont Juſtice & Droit de Chaſſe,
» pour s'en ſervir & en tirer ſur leurs
» terres & autres où ils ont droit de
» chaſſe : & à l'égard de ceux qui n'ont
» ledit droit, pourront s'en exercer ſeu-
» lement dans l'enclos de leurs mai-
» ſons.

Un extrait de la Déclaration du 4. Décembre 1679. porte :

„ Enioignons pareillement à tous nos
„ autres Sujets, tant pour leſdits cou-
„ teaux & bayonettes, que piſtolets de
„ poche, que nous voulons être rompus
„ à peine de confiſcation & de quatre vingt
„ livres pariſis d'amende contre chacun
„ contrevenant,

Un extrait de l'Ordonnance du 9. Septembre 1700. porte :

„ Sa Majeſté permet néanmoins par
„ les mêmes Déclarations à tous ſes Su-
„ jets, lorſqu'ils feront quelques voya-
„ ges, de porter une ſimple épée, à la
„ charge de la quitter lorſqu'ils ſeront ar-
„ rivés dans les lieux où ils iront. "

ARRET, c'eſt en terme de Vénerie l'action du chien couchant, qui s'arrête quand il ſent la perdrix ou le gibier. On dit, mon chien fit un bon *arrêt* : & en terme de Manége, c'eſt la poſe que fait le cheval en cheminant.

ARRETER, en terme de Vénerie, ſe dit d'un chien couchant qui *arrête* le gibier, & qui en avertit ſon maître. On dit, *ce chien arrête poil & plume.*

ARRONDOIR, en terme de Manége ſignifie dreſſer un cheval à manier en rond, ſoit au trot, ſoit au galop, ſoit dans un grand ou petit rond, ſans qu'il ſe traverſe & ſe jette de côté.

ARS, en terme de Manége, ſont les veines, où l'on ſaigne les chevaux; elles ſont au bas de chaque épaule. Il y en a auſſi aux membres de derriere & au plat des cuiſſes.

ARTICHAUD, plante aſſez connuë, & dont on a donné la deſcription dans le Dictionnaire d'Agriculture. Ils ſont très-utiles en Cuiſine, ils ſervent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes ſortes de ragoûts.

On n'entre point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puiſqu'on ſe propoſe de ne donner que des ragoûts ſimples & de peu de dépenſe. Les *artichaux* ſe mangent communément après avoir coupé le verd de deſſous, & coupé à moitié les feuilles de deſſus. On les fait cuire dans de l'eau avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits, on les met égoutter, & on leur ôte le foin. Si c'eſt en gras, on prendra de bons coulis, & on y mettra un bon morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, ſel, gros poivre; on fait lier la ſauſſe ſur le feu, & on la met dans les *artichaux*. Si c'eſt en maigre on met à la place une ſauſſe blanche, ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau & refroidis, ſe mangent à l'huile avec ſel, poivre & vinaigre. Si on veut les faire frire, on les coupe par morceaux, on en ôte le foin,

foin, on les lave, & on les égoutte quand on eſt prêt à les faire frire. Il faut les manier dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, ſel, poivre; on les fait frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, puis on les ſert avec du perſil frit. Etant coupés de la même façon, on les fait cuire dans l'eau un quart d'heure, on les remet à l'eau fraîche, enſuite on les accommode en fricaſſée de poulets. Quand ils ſeront cuits, on y mettra une liaiſon, & on les ſervira pour plats d'entremets. Si on veut confire des *artichaux*, ou en faire ſécher pour l'Hyver, en voici la façon. On en ôte toutes les feuilles, & on ne laiſſe au cul que ce qui eſt bon à manger; on les jette dans l'eau juſqu'à ce qu'on les ait tous accommodés, enſuite on les fait cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'on puiſſe en ôter le foin aiſément; on les remet après dans l'eau fraîche; quand ils ſont bien propres on les met égoutter. Si c'eſt pour ſécher, on les met ſur des claies dans un four qui ne ſoit pas trop chaud, c'eſt-à-dire, y tenir la main ſans ſe brûler. Quand ils ſeront ſecs, on les gardera pour mettre dans des ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau tiede.

Si on veut les confite ils en ſeront meilleurs, on y met une ſaumure comme aux haricots verds confits. *Voyez* HARICOT. Les *artichaux* violets, tendres, & les petits verds ſe mangent à la poivrade; on les met ſur une aſſiette avec un peu de glace, à côté de la ſoupe pour un petit hors-d'œuvre.

Pour faire des *artichaux* à la bavigoulie, on prend trois ou quatre *artichaux*, ſuivant leur groſſeur ou la grandeur du plat d'entremets, on coupe le verd de deſſous & la moitié des feuilles, on les met dans une caſſerole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de ſel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni; on les fait cuire & réduire entierement la ſauſſe. Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, on les fait frire un moment dans l'huile pour riſſoler; après cela on les met ſur une tourtiere avec l'huile qui reſte dans la caſſerole, on les vuide de leur foin, & on les met ſur un couvercle de tourtiere bien chaud, le feu ſur le couvercle pour faire griller les feuilles; ſi on a un four chaud, ils n'en ſeront que plus beaux. Quand ils ſeront grillés d'une belle couleur, on les ſert avec une ſauſſe à l'huile, vinaigre, ſel & gros poivre.

Pour faire des *artichaux* au verjus de grain, on prend trois ou quatre *artichaux*; après en avoir ôté le verd de deſſous & coupé à moitié les feuilles de deſſus, on les fait cuire dans une petite braiſe aſſaiſonnés légérement; on les met égoutter, on vuide leur foin, & on les ſert avec une ſauſſe faite dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, une pincée de farine; deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, ſel & gros poivre; on fait lier la ſauſſe ſur le feu; quand elle eſt liée avec du verjus en grain qu'on a fait bouillir un inſtant dans de l'eau, que l'on met enſuite dans la ſauſſe, & on ſert ces *artichaux* pour entremets.

Pour faire des *artichaux* tournés, l'on prend ſix *artichaux* de bonne groſſeur & tendres, on en ôte les groſſes feuilles, on coupe tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, tournant à meſure le cul d'*artichaux*, pour qu'il ſoit coupé également; mais ne point anticiper ſur le blanc: on les met à meſure dans l'eau fraîche, on les fait blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, on les retire à l'eau fraîche pour en ôter le foin, on les fait enſuite cuire dans un blanc de farine délayé avec de l'eau, du ſel, du beurre, un peu de verjus en grain ou la moitié d'un citron coupé en tranches. Quand ils ſeront cuits, les retirer pour les eſſuyer avec un linge, puis on les dreſſe dans le plat, & on les ſert deſſus une ſauſſe au blanc de veau, ou celle qu'on voudra.

ARZEL, terme de Manége. Il ſe dit d'un cheval qui a une balſane ou marque blanche au pied de derriere du côté droit, ou du pied hors du montoir de derriere

ASPERGES, plante potagere aſſez connuë, & dont on a donné la culture & la deſcription dans le Dictionnaire d'Agriculture. Elles ſe mangent de pluſieurs façons. Les plus groſſes ſont eſtimées les meilleures; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poiſſon, pour garnir des potages, & ſe ſervent communément pour entremets avec une ſauſſe. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc, & bien lavé, on les fait cuire avec de l'eau & du ſel; un demi-quart d'heure ſuffit pour être cuites comme il faut; elles doivent être un peu croquantes. On les dreſſe après ſur un plat, & on les ſert ayant mis la ſauſſe deſſus. Si c'eſt en gras on prend du bon coulis, on y met un peu de bon beurre, ſel, poivre; on fait lier la ſauſſe ſur le feu, & on la met deſſus ces *aſperges*. Si c'eſt en maigre, on met deſſus une ſauſſe blanche. Ces mêmes aſperges étant cuites à l'eau & refroidies, ſe mangent à l'huile, vinaigre, ſel & poivre. Si l'on veut en faire un ragoût, on n'en prend que les plus tendres, que l'on coupe de la longueur de deux doigts. Quand elles ſont cuites à l'eau & bien égouttées, on les met dans une ſauſſe, & on les ſert avec ce que l'on juge à propos. Si c'eſt pour un potage, on prend les petites, on n'y met que le verd, on les fait boüillir un moment dans de l'eau, on les retire à l'eau fraîche, on les ficelle en petits paquers & on les fait cuire dans le bouillon deſtiné pour le potage. Quand elles ſont cuites, on en garnit tout le bord du plat. Si on en veut en petits pois, on les coupe de la groſſeur des petits pois, on les lave bien, on les fait cuire un moment dans l'eau, on les met égoutter; puis on les accommode comme les petits pois à la demi Bourgeoiſe; on n'en retranche que les laituës.

ASSEMBLÉE, c'eſt en fait de Chaſſe, le rendez-vous où tous les Chaſſeurs ſe trouvent.

ASSENTIR la voie, c'eſt la goûter.

ASSOUPLIR, terme de Manége; c'eſt rendre ſouple un cheval, lui faire plier le col, les épaules, le côté, & autres parties du corps, à force de le manier, de le faire troter & galoper.

ASSURANCE, ſe dit d'un oiſeau bien aſſûré, qui eſt hors de filiere. Il y a deux ſortes d'*aſſurances*; ſçavoir à la chambre & au jardin. Le jardin repréſente les champs. Il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine & dans le beau pays; ce qui n'eſt pas du caractere d'un oiſeau de bonne affaire. Pour lors ſi on le veut rendre tel, il faut lui faire prendre ſon pât dans le plus fort d'un bois; cela obſervé quatre ou cinq fois, ſuffira pour le rendre propre à voler par-tout.

Il y a deux ſortes d'oiſeaux de proie, qu'on appelle hagards; ſçavoir, à la chambre ou au jardin. Celui-ci s'entend des champs comme nous l'avons déja dit; car quoique pendant quelque tems on ait perdu de vuë cet oiſeau, il attendra lorſqu'on ira à lui, s'il eſt bien aſſuré, ce qu'il ne feroit pas, s'il n'étoit affaité qu'a la chambre.

Ainſi il eſt eſſentiel à un bon Fauconnier de bien donner l'*aſſurance* à ſon oiſeau, ſans cela cet oiſeau ne peut avoir créance à ſon Maître, & ſans créance un oiſeau ne devient jamais de bon affaitage. Il volera ſi vous voulez, mais ſon vol ne ſera pas réglé, quand il ſera queſtion de le rappeller.

L'émérillon veut être leurré & aſſuré comme les autres oiſeaux. Il faut lui faire curée du gibier auquel on veut le mettre; il vole fillé pour le pigeon, pour le perdreau, la caille, l'alouette & le merle. On le tient l'Hyver dans un lieu chaud, & on lui met une peau de liévre ſur le

bloc, crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous ces oiſeaux de proie, il n'y en a point qui ſoit plus libertin, ni plus volontaire que l'hobereau, c'eſt ce qui rend ſon affaitage plus difficile que celui des autres faucons, quoiqu'en l'affaitant on ſuive les mêmes maximes.

ASSURANCE, fermeté : on dit, le *cerf va d'aſſurance*, c'eſt-à-dire, le pied ferme & ſans crainte.

ASSURER un oiſeau de proie, c'eſt en terme de Fauconnerie apprivoiſer un faucon, l'affaiter, & empêcher qu'il ne s'effraie à la vuë des gens. *Voy.* ce que nous avons dit au mot AFFAITER, c'eſt la même choſe.

ASTHME, ſe dit d'un oiſeau de proie travaillé de l'*aſthme*, qui a le poulmon enflé, & qui ne peut avoir ſon haleine. On dit, ce *tiercelet eſt aſthmé, il faut s'en défaire.* L'*aſthme* eſt une maladie qui vient aux oiſeaux, & qui ſuit ordinairement le *mal ſubtil*, dont nous parlerons, & qui en approche fort. On la connoît aiſément au battement que l'oiſeau fait de la mulette, & à la difficulté qu'il aura de reſpirer. Les oiſeaux qui en ſont attaqués ſont appellés pantois. Cette maladie eſt cauſée par une même humeur & fluxion que le mal ſubtil ; cependant comme elle cauſe d'autres accidens, les remedes en ſont auſſi différens.

Le ſouverain remede eſt de purger auſſi-tôt l'oiſeau de la maniere qu'on le va dire. Donnez lui durant trois matins de ſuite deux pilules blanches chaque matin, dont la doſe ſera conforme à la force de l'oiſeau ; & s'il ſembloit que le mal fût tel, qu'il fallût réitérer la purgation, au quatriéme matin on peut lui donner une pilule de tribus, qui lui fera jetter les humeurs viſqueuſes & gluantes. Après on lui donne pendant trois autres matinées de ſuite des mêmes pilules blanches, ſi l'on juge qu'il les puiſſe ſupporter, comme pourroit faire un oiſeau qui ſeroit en chair. L'aile d'un pigeonneau trempée dans du bon vin eſt un remede ſingulier. Si l'oiſeau eſt en état de ſouffrir la purgation, & qu'il ſoit aſſez plein, il faut le purger avec la manne ; après on lui donnera avec ſon pât de la décoction faite de réglisſe. On lui donne auſſi deux gouttes d'huile de Thale, & on ne le paît que trois heures après ; il en demeurera fort ſoulagé. On le paît le plus ſouvent qu'il eſt poſſible de poulmons de renards, ou bien on en fait cuire au four ſur une tuile, puis on en fait de la poudre que l'on jette ſur la chair qu'on lui donnera. On peut après cela uſer de la décoction ſuivante. Prenez des choux rouges, *capilli veneris*, jujubes, énula, hyſſope, ſcabieuſe, raiſins de damas, figues ſéches, anis, fenoüille, marrube & poulmon de renard hâché ; faites boüillir le tout enſemble, & donnez de cette décoction à l'oiſeau, en lui trempant ſon pât. Donnez-lui de l'huile d'amande douce avec la chair, donnez-lui auſſi du beurre frais, le tout avec la chair par morceaux.

Voici une autre décoction, qui eſt très-bonne pour les oiſeaux *aſthmatiques*. Prenez douze figues de Marſeille, & autant de grains de raiſins de damas, quatre dattes, un morceau de canelle de la longueur & groſſeur du doigt, le double d'anis, une poignée de réglisſe, une once de poumon de renard, une once de ſucre fin, & faites-en une décoction que vous continuerez à votre oiſeau, avec la chair que vous voudrez lui donner. Les oiſeaux *aſthmatiques* doivent être purgés en Hyver de pigeonneaux, & en Eté de poulets. Pour les décoctions dont on vient de parler, elles ne peuvent ſe conſerver que trois jours en Hyver, & un jour en Eté ; c'eſt pourquoi il faut en faire ſouvent, & en mettre au pât de l'oiſeau. Plus elle ſera chaude quand vous la lui donnerez, plus elle lui profitera. Vous tiendrez l'oiſeau dans un lieu où il ne ſente point le froid, & où il

n'y aura pas de pouſſiere. Prenez garde qu'il ne voie rien qui le puiſſe débatre, & ne le portez pas au bain, qu'il ne ſoit guéri, & fort plein s'il ſe peut.

Il arrive quelquefois que cette maladie *d'aſthme* en cauſe une autre, parce que l'effort que fait l'oiſeau pour la peine que lui donne l'empêchement de la reſpiration, le vent lui deſſêche tellement les nazeaux, qu'ils viennent à ſe boucher, & de cette façon les humeurs qui coulent du cerveau y étant retenuës, l'oiſeau eſt contraint d'ouvrir le bec pour avoir ſon haleine, qui eſt un des ſignes qui font connoître cette maladie : & l'autre ſera que l'oiſeau en reſpirant enflera l'entre-deux de l'œil & du bec. Pour remede à cela, on ſe ſervira de la recette dont on parlera au mal des naſeaux bouchés par le rhume, & de ſes remedes.

ATANAIRE, ſe dit d'un oiſeau de proie, qui a le pennage de l'année précédente ſans avoir mué, & *atanaire* vaut autant que ſi on diſoit *pennage d'antan*; vieux mot qui ſe dit encore dans certaines Provinces, pour marquer l'année précédente.

ATTACHE, on dit en Vénerie, *chiens d'attache*; ce ſont ceux qu'on tient attachés pendant le jour, de crainte qu'ils ne mordent. Il y a auſſi des *levriers d'attache*.

ATTEINTE, en terme de Manége, ſe dit à l'égard d'un cheval, qui d'un de ſes pieds bleſſe l'autre, ſoit par devant, ſoit à côté, ou bien lorſque les chevaux s'attrapent les uns les autres, & s'emportent la piece ſur la couronne du pied. Ces atteintes ſont aiſées à connoître par le ſang qui en ſort, & ſouvent même le cheval en boëte.

Quand la plaie eſt pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & la laver avec du vinaigre & du ſel. S'il y a quelque morceau de chair qui s'eſt détaché, on le coupe, puis on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux, & qu'on poudre de poivre pour l'appliquer chaudement ſur le mal ſur lequel on l'attache. Si le cheval ne guérit pas pour la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou que le cheval ſe ſera fait au deſſus de la couronne par quelque accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud, puis on remplit le trou de poivre, & par deſſus on met de la ſuie de cheminée, délayée avec du vinaigre & des blancs d'œufs. Ce reſtrinctif eſt ſpécifique. Si le trou eſt profond, prenez de la poudre à tirer, pilez la & la délayez avec de la ſalive, empliſſez-en l'*atteinte* & mettez-y le feu; retirez la même choſe le lendemain, & empêchez que le mal ne ſe renouvelle, & de tems en tems lavez-la avec de l'eau-de-vie, il guérira.

Si l'*atteinte* eſt profonde, & que malgré les remedes le cheval ne trouve point de ſoulagement, ou que la partie ſupérieure de l'*atteinte* enfle, & que la corne ſe reſſerre, & le pied ſe retréciſſe au deſſous, il faut ſonder ſi le tendon n'eſt point bleſſé. On panſe le mal comme les ravars entournés, *voyez* ce mot; & ſi l'*atteinte* a été négligée, on y met de l'emmiéture, puis après y en avoir appliqué deux fois, on y fait mettre le feu, & on prend garde que le cheval ne léche ce mal. On connoît en ſondant la plaie que le tendon n'eſt point gâté, lorſque la ſonde ne pénétre point juſqu'à cette partie, & pour empêcher qu'il ne ſe corrompe, lavez le mal avec du vin chaud, & appliquez par deſſus quelque onguent mondicatif.

ATTOMBISSEUR, en Fauconnerie, ſe dit des oiſeaux qui attaquent le héron dans ſon vol. Il eſt bon de ſçavoir qu'on en lâche pluſieurs ſur lui, & qu'il y en a qui lui donnent la premiere attaque, d'autres la ſeconde. On dit, le faucon eſt bon *attombiſſeur*.

ATTREMPE', en Fauconnerie, ſe dit d'un bon oiſeau qui n'eſt ni gras, ni maigre.

AVALURE, terme de Manége; c'eſt la défectuoſité d'une nouvelle corne molle & raboteuſe, qui croît au pied du cheval, quand il fait quartier neuf.

Il y a des *avalures* aſſez dangereuſes, qui ſurviennent, lorſqu'on a donné le feu ſur la couronne, & qu'on a brûlé la corne, qui par un canal qui s'y forme, la rend défectueuſe, & dure autant que le pied; ce qui lui eſt très-préjudiciable, parce que pour l'ordinaire elle fait retreſſir le pied & le deſſéche en cet endroit : c'eſt à quoi il eſt bon de prendre garde, quand on veut acheter un cheval.

AVANT, en terme de Manége on dit qu'un cheval eſt beau de la main en *avant*, pour dire qu'il a la tête & l'encolûre plus belle que la croupe.

AUBER, ſe dit d'un cheval qui a le poil blanc, ſemé par tout le corps de poil alezan & de béay. Il y a l'*auber* mille fleur, ou fleur de pêcher. Ces poils ſont rarement ſenſibles, & les chevaux qui en tiennent ſont fort beaux.

AUBIN, en terme de Manége, eſt un train de cheval qui tient de l'amble & du galop.

AUBINER, c'eſt aller l'entrepas. Les chevaux qui *aubinent*, ou qui vont le traquenat, ont ordinairement de l'ardeur; quelquefois auſſi cette allûre leur vient de foibleſſe de reins ou de jambes, c'eſt ce qu'il eſt bon de tâcher de démêler, afin de s'en méfier en achetant ces chevaux.

AVEUER, en terme de Fauconnerie, qui ſignifie voir & diſcerner les perdrix au partir, qui fait pointer l'œil & choiſir bien; c'eſt comme qui diroit garder à vuë la perdrix, l'obſerver exactement lorſqu'elle part. *Aveuez bien cette perdrix*, dit on.

AVILLONNER, ſe dit en Fauconnerie d'un oiſeau qui donne des ſerres de derriere. On dit, ce *faucon avillonne vigoureuſement ſon gibier.*

AVILLONS, s'entend des ſerres du pouce d'un oiſeau de proie, ou du derriere des mains. On dit, *les avillons de ce faucon ſont forts.*

AVIVES, maladie des chevaux. C'eſt une enflure qui ſe fait de certaines glandes proche du goſier, & qui l'empêche de reſpirer, & fait mourir le cheval s'il n'eſt promptement ſecouru. On connoît qu'il eſt travaillé de ce mal, lorſqu'il ſe vautre, qu'il ſe couche, & ſe leve ſouvent, qu'il ſe débat & s'agite beaucoup.

La cauſe la plus ordinaire des *avives*, eſt lorſque le cheval paſſe tout d'un coup d'un grand chaud à un grand froid, comme quand on le fait boire, & qu'il eſt extrêmement échauffé par la violence du travail qu'il a pris. Les *avives* lui arrivent auſſi, quand on le ſurmene & qu'on le néglige, ou bien pour avoir mangé trop d'avoine, d'orge, de froment & de ſeigle.

Pour y remédier on prend l'oreille du cheval, on la plie en bas, & à l'endroit où arrive la pointe ſur le goſier près de la ganache, c'eſt celui où eſt le mal. Si le poil quitte facilement cet endroit, c'eſt ſigne que la tumeur eſt mûre, & qu'il eſt tems de réſoudre, ou au pis aller d'évacuer la matiere qui s'y eſt formée. Pour lors on prend toute la glande avec des tenailles, on bat la tumeur doucement avec le manche du brochoir, juſqu'à ce qu'on la juge aſſez corrompuë. Il y en a qui broient ces glandes avec la main aſſez long tems pour corrompre ce mal, & en faire ſortir les eſprits flateux par inſenſible tranſpiration, l'enflure ainſi ſe diſſipe. Cet expédient eſt aiſé & le plus certain. Il y en a qui ouvrent les *avives*, mais ils n'en font pas mieux pour cela.

Les *avives* étant corrompuës, on ſaigne le cheval ſous la langue, on lui lave la bouche avec du ſel & du vinaigre, on lui ſoufle de ce vinaigre dans les oreilles, puis on les broie rudement pour le faire pénétrer; il appaiſe la douleur du mal.

Enſuite on prend deux poignées de chenevi, on les pile & on les mêle dans une pinte de vin, on y ajoute deux muſcades rapées & ſix jaunes d'œufs; puis on fait avaler le tout au cheval, & on le promene après le breuvage une demi-heure au pas. Si ce remede n'opere, il faut lui donner un lavement avec du polycreſte : réitérez le breuvage ci-deſſus, & le promenez encore; car il faut du mouvement pour guérir ce mal, & faire que les remedes faſſent leur effet.

Il y en a qui ſaignent le cheval atteint des *avives*, aux flancs & à la langue, aux premiers en grande abondance; après cela ils le vuident en ôtant les excrémens qu'il a dans le fondement. Les Maréchaux s'acquittent très-bien de cela.

Quand on a tiré les *avives*, ou qu'on les a corrompuës, & une heure après le breuvage, il eſt bon de donner ce lavement-ci au cheval, compoſé en cette ſorte. Prenez cinq chopines, ou au défaut pareille doſe, moitié eau & moitié vin, une once & demie de polycreſte pulvériſé; faites bouillir le tout, ôtez-le du feu, & ajoutez deux onces d'huile de laurier, & le donnez ainſi tiede au cheval, ou bien vous prendrez une décoction commune d'herbes émollientes, comme mauve, violettes, mercuriale, pariétaire, de chacune une poignée; vous y mettrez deux onces ſcories de foie d'antimoine finement pulvériſé : paſſez le tout, ajoutez-y une demi-livre de miel, & un quatteron d'huile d'olive ou de noix, & donnez ce lavement tiede au cheval.

Voici un autre remede pour les *avives* : on donne au cheval une once d'orviétan ou de thériaque dans une pinte de vin rouge, ou dans une chopine d'eau-de-vie. Si le mal preſſe, il faut en même tems lui donner le dernier lavement dont on a parlé, y ajoutant deux onces d'orviétan ou de thériaque, avec un quarteron de beurre frais. Il n'y a guère d'*avives* qui ne guériſſent par ces remedes.

AU-LIT, *au-lit, chien* : c'eſt un des termes dont on uſe, pour faire quêter les chiens, lorſqu'on veut lancer un liévre.

AUME', eſt un terme dont ſe ſervent ceux qui font des filets propres à la chaſſe, ou à la pêche; & cet *aumé* n'eſt autre choſe que les grandes mailles des filets, qui ſont triples, telles que ſont celles qui ſont des deux côtés d'un tramail, ou d'un hallier.

AURILLAS, s'entend en terme de Manége des chevaux, qui ont de grandes oreilles, & qui les branlent ſouvent.

AUTOMNE, c'eſt la troiſiéme Saiſon de l'année, qui comprend les mois de Septembre, d'Octobre, & de Novembre, & celle qui pour la table fournit le plus abondamment. Sans parler du bœuf, qui eſt la viande de toutes les Saiſons, l'*Automne* nous donne *en Boucherie* l'excellent mouton de Beauvais, de Rheims, de Dieppe, d'Avranches, des Ardennes, de Préſalé, & de Cabour; les veaux de lait aux environs de Paris; les veaux de riviere de Rouen, ſi vantés; ceux de Pontoiſe, de Caën, & de Montargis : *en Volaille*, les poulets, les poulardes, & les chapons; les plus délicats viennent de l'Anjou, du Mans, de la baſſe Normandie, de Bruges, de Blanzac, & de Barbezieux; les poules, & les coq-vierges des Caux; les poulardes & dindons de l'Anjou, du Poitou, du Berri; les oies graſſes, les oiſons, & les canards d'Alençon, du Maine, & de l'Anjou; & enfin, des pigeons de toutes les eſpeces. C'eſt dans cette Saiſon qu'on trouve en *gros gibier* & *venaiſon*, le dain de l'année, le chévreuil, les faons, le ſanglier, la laye plus délicate que le ſangliet, les marcaſſins fort eſtimés dans ce tems, les lévreaux & les lapreaux : *en petit Gibier*, on a les perdrix rouges & griſes, les bécaſſes, les bécaſſines, qui commencent à paroître aves les broüillards; les géli-

notes de bois, les alouettes hupées, & non hupées ; les premieres paſſent pour les meilleures : dans le commencement des gelées, les guignards, les rouges-gorges, les canards, les oiſeaux de riviere. Les rivieres fourniſſent en poiſſon, la tanche, la truite, l'anguille, les meûniers, les barbillons, les plies, les carpes, les lottes, les perches, les brochets, les écreviſſes, &c. qui tous ſont excellens en *Automne*. La mer donne les truites de mer, & ſaumonnées, les harengs frais, les merlands, le thon, les ſardines, les anchois, les vives, les gros & petits carlets, les ſolles, rurbor & turbotin, la barbue, le ſaumon, le cabillor, l'éturgeon ; en coquillage, les huîtres vertes, & blanches, &c. Les jardins porageres donnent en *Automne*, pour légumes, toutes ſorres de petites herbes pour ſalade, la laitue romaine, le céleri, la chicorée ſauvage, & la chicorée blanche, oignons, artichaux d'*Automne*, cardons d'Eſpagne, choufleurs, choux de pluſieurs eſpeces, épinars, panais, carotes, navets, & autres racines. Outre les fruits ſecs & confits pendant l'Eté, le jardin fruitier donne en fruits dans l'*Automne*, les raiſins de toutes eſpeces, poires, pommes, figues, olives, noix, noiſettes, mârons, châtaignes, &c.

AUTOUR, il y en a de cinq eſpeces, dont la premiere & la plus noble eſt l'*autour femelle*.

La ſeconde eſt nommée *demi-autour*, qui eſt maigre, & peu prenant.

La troiſiéme, le riercelet.

La quatriéme, l'épervier.

Et la cinquieme, ſabech. Voyez à leur lettre.

L'*autour* eſt un grand oiſeau de poing, le plus grand après le gerfaut. Il ſert à la baſſe volerie, ſur les faiſans & perdrix. Il a les ailes courtes, la tête petite, le bec gros & recourbé, les ſerres noires, les jambes hautes, & la queue longue & large. Il eſt de couleur fauve, & ſemé de taches jaunes : ſes yeux ſont profonds, ayant une rondeur noire. Les *autours* font leur nid dans les forêts, & dans les montagnes. Le bel *autour* doit être court, bien curé, bas aſſis, & avoir les mahutes larges. Voyez la *Figure 77. de la Planche* V.

On donne aux *autours* pluſieurs noms différens, ſelon les différens âges qu'ils ont, les endroits où on les prend, & la groſſeur qu'ils peuvent avoir. Il y a l'*autour niais*, qui eſt celui qu'on prend dans le nid. L'*autour branchier*, ainſi nommé, parce qu'on le prend ſur les branches de l'arbre, lorſqu'il commence à voler. On appelle *autour paſſager*, celui qui eſt pris au paſſage, ſoit au filet, ou autrement ; & *autour fourcheret*, celui qui eſt de moyenne taille, entre formé & tiercelet : quelques-uns l'appellent ſecond.

L'*autour*, de ſon naturel eſt ruſé. C'eſt un oiſeau le meilleur chaſſeur qu'aucun autre, pour le profit, mais non pas pour le plaiſir : c'eſt ce qui fait que les Princes ſe fourniſſent plutôt des *faucons*, & les Gentilshommes d'*autours*.

Ces oiſeaux plaiſent ſur-tout à gens qui n'aiment point la dépenſe ; car lorſqu'ils s'exercent à cette chaſſe, ils peuvent faire donner du ſecours à ces oiſeaux par des valets à pied, & par ce moyen épargner leurs chevaux.

Les *autours* conviennent encore aux perſonnes âgées, d'autant qu'elles peuvent aller à cette chaſſe en chaiſe, ou ſur un cheval ſans fatigue ; & ils ſont très propres auſſi pour ceux qui ſçavent peu ce que c'eſt que l'art de la Fauconnerie : car avec quelques inſtructions qu'ils donnent à des *autours*, ils ont le plaiſir de les faire voler avec avantage pour eux, parce que cette volerie conſiſte preſque toute en ruſes.

Il eſt conſtant, dit l'Auteur des Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche, qu'il y a quantité de gens à la campagne, qui vivent noblement, qui ignorent l'utilité qu'il y a de nourrir des *autours* pour le vol, ſoit à cauſe de la trop grande dé-

penſe qu'ils ſe perſuadent qu'il faut faire pour les élever, ſoit par les trop grands ſoins qu'ils croient être abſolument néceſſaires pour rendre ces oiſeaux propres à cette chaſſe : mais ils pourront ſe détromper, en liſant ce que nous allons dire ſur l'*autourſerie*.

Quand on veut élever des *autours* pour le vol, on doit obſerver de leur donner en volant tout l'avantage poſſible, juſqu'à les tenir du côté auquel on juge que les oiſeaux pour leſquels ils volent, doivent paſſer : ce qui ſe pratique aiſément dans les pays, où il y a des côteaux.

Il n'y a point d'oiſeaux de proie plus propres à prendre beaucoup de perdrix, en plaine, ou en pays de montagne, que les *autours*, & pour cela on en prend deux. On en tient deux à chaque bout des ailes de la quête, à trois ou quatre cens pas éloignés de celui qui l'a conduit; & par ce moyen, en quelque endroit que les perdrix ſe retirent, elles trouvent un *autour* en tête, qui les ſurprend, lorſqu'elles n'ont plus de force.

Il faut auſſi prendre garde alors, ſi les *autours* ne ſont point pillars : car il pourroit arriver que fondant deux ſur une perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entretuer. En ce cas, il faut courir vîte à eux, & les en empêcher.

Les *autours* ſe tiennent ordinairement à la cuiſine, ſi l'on veut ; ce qui fait qu'on leur a donné le nom de *cuiſiniers*. Mais cette maxime ne s'obſerve que chez les perſonnes où le Cuiſinier n'eſt pas trop occupé à apprêter les repas, & pour-lors on lui donne le ſoin de nourrir ces oiſeaux, & celui ſouvent de les porter à la chaſſe : car où les Cuiſiniers ſont embarraſſés, il y a d'autres perſonnes prépoſées pour cela ; & la raiſon pourquoi on les tient dans la cuiſine, c'eſt afin de les faire accoûtumer au bruit du monde, & des chiens.

Quand on veut avoir des *autours niais*, on ne doit jamais les enlever de leur aire, qu'ils ne commencent à noircir, & qu'ils n'aient la queuë à la moitié de leur juſte longueur : car plus ils ſont forts, plus on les eſtime. Les *branchiers* paſſent toujours pour les meilleurs, pourvu qu'on veuille prendre la patience de les dreſſer.

La plus ſûre maniere de le faire, eſt toujours de les nourrir à la main, & de les paître de vif, & de bonne viande, comme de volaille, & d'autres petits oiſeaux. Il faut prendre garde que ces *autours* ne s'empelotent point, ce qui eſt commun à tous les oiſeaux niais, lorſqu'on leur donne de la plume, avant que leur force leur permette de la curer, car pour-lors ils courent riſque de mourir ; & pour prévenir cet inconvénient, il faut les traiter avec attention & méthode, & les tenir dans un lieu qui ſoit chaud & ſec.

Auſſi-tôt qu'ils commencent à ſe percher, on doit auſſi commencer à les accoûtumer ſur le poing, & c'eſt le moyen de les rendre oiſeaux de bon affaitage & de bonne créance, en les accoûtumant auſſi au bruit des chevaux, & des hommes : ſans cela, ils ſe rebutent dans leur vol, quoiqu'on leur faſſe pour les ramener.

Les avis ſont partagés ſur le tems de faire voler ces oiſeaux. Les uns diſent qu'il ne faut point les faire voler aux perdreaux, mais attendre qu'ils ſoient devenus perdrix ; d'autant, ajoûtent-ils, qu'ils leur tourneroient en queuë. D'autres ſont d'un ſentiment contraire, & diſent qu'il n'eſt que de les faire voler de bonne heure ; parce qu'à meſure que les perdreaux ſe fatiguent, les jeunes *autours* prennent auſſi des forces, & du courage, pourvu qu'on leur faſſe voler un perdreau par jour ſeulement, qu'on les en paiſſe, & que ce ſoit pendant tout le mois d'Août.

En Septembre, on leur en fait voler deux, ou trois au plus, & pendant un tems frais, car ſouvent le chaud les rebute ; & il faut, juſqu'après la Saint Remy,

Remy, ne penſer à autre choſe qu'à faire plaiſir a ces oiſeaux, dans le commencement qu'on les inſtruit.

Si néanmoins on veut chaſſer aux perdreaux plus abondamment, il ſera bon d'avoir un *autour* de peu de conſéquence; le riſquer, & garder les bons pour l'Hyver: c'eſt le moyen d'en retirer toute la ſatisfaction poſſible.

On n'eſtime pas tant les *tiercelets d'autour*, que les *formés*, parce qu'ils ne ſont pas de ſi longue garde, quoiqu'ils ſoient a la vérité beaucoup plus légers pour le plaiſir. Les *fourcherets* valent mieux que tous les autres, tant dans la plaine, que ſur les côteaux, outre qu'ils ne ſont pas ſujets à ſe débattre tant que les *tiercelets*.

Quant à la maniere de dreſſer les *autours*, il n'y a rien de plus aiſé. Ils viennent aiſément ſe rendre ſur le poing, avec un tiroir, & ne ſont point d'un génie à s'écarter; après cela, il ſuffit de leur être gracieux & doux.

Il y en a qui les échaperonnent, ce qu'on approuve aſſez aux paſſagers, & non aux niais, comme de les dreſſer au leurre. Il faut prendre garde de ne leur pas donner à connoître la volaille, ni les pigeons; car après cela ils détruiroient les baſſe-cours & les colombiers du voiſinage.

Lorſqu'on veut les paître de vif, il faut tâcher d'avoir des perdreaux, ou des perdrix, ou des tourterelles, & leur arracher la queuë. Voilà déjà quelques inſtructions pour dreſſer les *autours* niais. Voici à préſent celles qui regardent les paſſagers.

Les *autours de paſſage* ſont des oiſeaux admirables, ſur-tout pour les pays de montagnes, où il y a des arbres, parce qu'ils ſuivent leur proie, & ſe branchent fort à propos. Pour l'ordinaire on les chaperonne, ils en valent mieux; & comme ils viennent fort bien au leurre, on a ſoin de les y dreſſer.

Pour qu'un *autour paſſager* ſoit bon, il ne doit être que d'une muë, c'eſt-à-dire, il ne doit avoir qu'un an; & il devient excellent, quand il eſt pris ſans connoiſſance. On ne doit s'appliquer qu'a les aſſurer, & à les rendre gracieux, en leur ôtant leur inſtinct ſauvage, le mieux qu'il eſt poſſible.

Quand on veut commencer à les éprouver au vol, & qu'ils ſont prêts à voler, il faut chercher des perdrix; & les ayant trouvées, & bien remarquées, & déchaperonné l'*autour*, on le laiſſe aller ſur quelque arbre, où il puiſſe être avantageuſement poſté; & alors on met les chiens en chaſſe, pour faire repartir les perdrix. Si elles paſſent ſous l'*autour*, il ne manquera pas de ſe donner du paſſe-tems ſur elles.

Il ne faut point ſonger à faire voler un *autour*, qu'il ne ſoit accoûtumé au bruit des chiens; car il s'épouvanteroit auſſi-tôt, & ſe rebuteroit: huit ou dix jours ſuffiſent pour l'y accoûtumer. Nous avons dit comment cela ſe faiſoit.

Quoique les *autours paſſagers* ne ſe baignent guére volontiers, cependant il eſt bon quelquefois de leur préſenter le bain. On en a vû qui le prenoient, & ils en valent mieux, quand cela leur arrive.

A la différence des *autours niais*, les paſſagers ne partent point du poing; c'eſt pourquoi il faut les accoûtumer à ſuivre: mais pour-lors auſſi quand vous les y avez dreſſés, ayez toujours l'œil ſur eux, & vous en méfiez. Ils ſe paiſſent de guet, & prennent bien ſouvent les perdrix à la dérobée, ce qui fait qu'ils ſe perdent.

On a la précaution dans les commencemens, de ne les laiſſer guére ſuivre, & on ne les fait voler que modérement, après qu'on les a dreſſés; car il ſeroit dangéreux que venant à ſe reconnoître, ils ne ſe rendiſſent ſauvages, comme auparavant.

Pour tenir toujours les *autours* en

bon état, il y a des ſoins à prendre : les voici.

Les cures qu'on donne aux *autours*, doivent être toujonrs armées, pour les obliger à les mieux prendre ; & pour cela, le coton eſt plus eſtimé que l'étoupe.

Comme les *autours* aiment à tirer, il ne faut pas manquer tous les matins de les acharner au tiroir, & preudre garde que ce ne ſoit, ni à l'ardeur du Soleil, ni trop près du feu, car cela les feroit mourir.

Après que les *autours* ont tiré, il faut les renir dans un endroit qui ne ſoit ni trop froid, ni trop humide, & obſerver que le vent n'y donne d'aucune façon.

Quand on préſente le tiroir aux *autours*, il eſt bon quelquefois de le tremper dans dn vinaigre, & de l'eau, où l'on aura mis du ſucre candi, ſi c'eſt en Eté, on en l'arriere Saiſon, pourvu que le rems ſoit doux.

On n'abat jamais les *autours*, que dans un grand beſoin, parce que ces oiſeaux ſont ennemis de ce traitement, qui eſt capable de les abatre pour toujours.

Si vous voulez qu'ils approchent de la perche, ou de quelqu'autre endroit que ce ſoit, préſentez-leur toujours le tiroir ; cela les anime, & les accoûtume à obéir plus volontiers dans la ſuite.

Il faut tous les matins jardiner les *autours*, dans un endroit expoſé au Soleil, où le vent ne donne point, après qu'ils ont pris leur pât, & les laiſſer deux heures en cet état ſur une perche.

C'eſt leur faire plaiſir, que de les baigner toutes les ſemaines ; & vous obſerverez le jour qu'ils ont pris le bain, de ne les point faire voler, car le mouvement qu'ils ſe donneroient alors, ôteroit tout l'effet du bain.

Les *autours*, pour ſe bien porter, ne veulent point voler deux jours de ſuite ; c'eſt ce qui fait qu'on ne les purge pas ſi ſouvent que les autres oiſeaux de Fauconnerie, car ils ſont d'un tempérament plus délicat, & demandent qu'on les traite fort promptement.

Pour les délaſſer d'avoir éré ſur la perche, où ils ſe ſont débatus, on les met ordinairement dans un petit cabinet, ſans être attachés.

Pour purger les *autours*, on prend de la manne avec de la chair, c'eſt ce qui les lâche le mieux, & qui leur eſt le plus propre ; & quand cela arrive, il faut ſe garder d'abatre ces oiſeaux, pour les raiſons que nous en avons dites.

On peut encore leur donner, ſi l'on veut, des pilules blanches, ou des rouges, au défaut de manne : elles leur ſont admirables. Ils en prendront trois jours de ſuite au commencement de l'année, autant avant que les mettre en muë, & le quatriéme jour on leur donnera une pierre d'aloës dans un morceau de chair, pour les provoquer à rendre.

Quand l'Hyver eſt arrivé, on purge les *autours* avec ſix grains de poivre blanc, qu'on leur fait prendre auſſi dans un morceau de chair, ſans qu'il ſoit beſoin d'abatre ces oiſeaux, & on leur donne ce remede de vingt jours en vingt jours.

Pour guérir les *autours* des humeurs viſqueuſes, qui peuvent leur nuire, on ſe ſert d'une herbe qu'on appelle *éclaire*, & on ſe contente de leur en donner une ou deux priſes ſeulement chaque année.

On tient qu'une glaire d'œuf, battuë avec du ſucre candi pulvériſé, & donnée de dix jours en dix jours aux *autours*, leur eſt merveilleuſe ; que l'huile d'olive battuë, leur eſt ſinguliere, quand ils commencent d'entrer en muë, & après avoir noüé la longe ; le lait leur eſt bon auſſi en même tems.

Les *autours* ſont naturellement larrons, & ſe paiſſent couchés ſur leurs perdrix, ce qui eſt un grand défaut en haut ; & pour y remédier, couſez-leur une petite

ſonnette ſur les deux couvertures de la queuë, & par ce moyen l'oiſeau atteint de ce vice, aura beau ſe dérober, on ſçaura toujours bien le découvrir, pour l'en empêcher, à moins que ce ne ſoit dans un tems où il y ait de la neige ſur la terre, qui quelquefois remplit la ſonnette, & l'empêche de ſonner, ce qui fait qu'on ne peut l'entendre, & qu'on doit pour cela redoubler ſa vigilance ſur l'oiſeau.

Quand on veut faire paître les *autours*, il faut commencer par les acharner à un tiroir, qui ſoit ſec; enſuite vous prenez de la chair coupée par petits morceaux, vous la mettez dans un plat plein d'eau tiéde, telle qu'on la jugera propre à ces oiſeaux, & convenable à la Saiſon, puis on la leur donne en pât: l'eau de fontaine avec du ſucre & de la manne, eſt bonne pour cela; & cette maniere de les paître, les garantit de bien des maladies: comme, par exemple, de la croie, de la gravelle, & du ſuſbec, qui eſt le mal le plus dangéreux qui puiſſe arriver aux *autours*.

Ces oiſeaux ſont encore garantis par ce remede, du chancre, & de certaines glandes qui leur ſurviennent dans le bec, qui ſont des maladies qui leur ſont ſouvent cauſées par altération, ou parce qu'ils ont les conduits des nazeaux fermés, ce qui empêche que leur cerveau ne ſe décharge.

Cette maniere de paître les *autours*, leur lâche encore le ventre, leur lave & leur purge les nazeaux: elle les garantit des barbillons, & de la pépie: elle leur donne de l'appétit, & leur rend le corps net de toutes humeurs malignes.

Il n'y a rien de plus eſſentiel pour rendre un *autour* de bon affaitage, & bon voleur, que de chercher à lui faire plaiſir, quand il commence à voler, ſoit qu'il mette la perdrix au pied, ou qu'il la remette au buiſſon.

Crainte de rebuter l'oiſeau, on ne doit point lui en faire voler plus d'une, ou deux, qu'il ne ſoit bien animé, & quand il eſt en état de donner du plaiſir. Il faut obſerver, après qu'il a volé, de ne le point lâcher, qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne ſe ſoit ſecoüé; car ſans cette obſervation, rebuté qu'il eſt qu'on le lâche ſi-tot, il devient poltron, & ne fait rien qui vaille.

Si vous voulez que vos *autours* volent avec avantage, ne les faites jamais voler que l'heure ne ſoit venuë, autrement vous n'en aurez que du déplaiſir; parce que s'il fait trop chaud, ils monteront en effort, ou gagneront les arbres, d'où ils ne deſcendront point, que la faim ne les preſſe.

Il eſt bon que les *autourſiers*, ou autres, qui aimeront la chaſſe des *autours*, aient toujours deux ou trois de ces oiſeaux préparés pour voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; & par ce moyen les *autours* ne ſe rebutent point, & donnent beaucoup de ſatisfaction à leur maître.

Les *autours* ne ſe rebutent point d'être retenus, mais il faut ſe donner de garde de les lâcher de rebat, c'eſt-à-dire, de les tenir trop long-tems ſans les lâcher.

C'eſt une bonne maxime dans l'*autourſerie*, que de retenir les *autours*, quand on juge que les perdrix ſont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue, & les rend mal gracieux; & il eſt auſſi à propos de ſuivre ces perdrix, pour les obliger de repartir, ce qu'elles ne font pas plutôt, que les *autours* lâchés à propos volent de bonne volonté, non ſeulement par l'ardeur de fondre ſur leur proie, qui s'eſt augmentée en eux en les retenant, mais encore parce qu'ils ſentent les perdrix affoiblies par le vol qu'elles ont fait.

Pour la ſeconde fois qu'ils volent, il faut ſe ſouvenir de ne les point lâcher de rebat; car on pécheroit moins en les retenant tout-à-fait, que de les lâcher après avoir voulu tenté de voler.

Les chiens deſtinés pour l'*autourſerie*, ne doivent jamais être découplés, que

l'aigail, ou roſée du matin ne ſoit paſſée, parce que cela ôte le ſentiment aux chiens, & que les *autours* qui ſentent cette humidité, vont s'éplucher ſur le premier arbre qu'ils trouvent.

La roſée blanche en Hyver eſt encore plus à craindre que celle de l'Automne, ainſi on aura égard à ces deux circonſtances.

Un des points principaux dans l'*autourſerie*, eſt de donner le loiſir à l'oiſeau de guetter les perdrix à la remiſe; & plus de tems il a pour cela, plus cela lui fait plaiſir, parce qu'ayant l'œil vif naturellement, pour peu qu'elles commencent à courir pour ſe dérober de cet oiſeau, auſſi-tôt l'*autour* les empiéte.

L'avantage qu'il y a encore en cela pour les *autours*, c'eſt qu'ils reprennent haleine avec plus de loiſir, & ſont plus diſpoſés pour le repart. Quand on parle ici des *autours*, on entend y comprendre les *tiercelets d'autours*, ne différant entr'eux que de ſexe.

Quelquefois les *autours* ſont de difficile affaitage, & ſur-tout lorſqu'ils ſont gouvernés par des gens impatiens, & de mauvaiſe humeur, & ſouvent il arrive par caprice que ces oiſeaux, après avoir été lâchés, ne veulent plus deſcendre des arbres; mais pour les y obliger, il faut toujours avoir ſoin de porter une filiere longue de trois ou quatre toiſes, au bout de laquelle ſera attachée par l'aile une perdrix morte. Cela fait, on la traîne par ce moyen aſſez loin de l'oiſeau, qui la voyant remuer, fond deſſus auſſi-tôt, croyant qu'elle eſt vive, & c'eſt par cet expédient qu'on fait toujours reprendre un *autour*, quelque hagard qu'il ſoit.

Il eſt abſolument néceſſaire de ſecourir les *autours*, mais il faut que ce ſoit doucement, & ne pas aborder bruſquement leur remiſe, comme on fait à la Fauconnerie, parce que les oiſeaux qui y volent, ſe relevent auſſi-tôt qu'ils ont volé.

Les *autours* appréhendent que les chevaux ne les approchent de trop près, & s'effarouchent aiſément en voyant un grand nombre de chiens, & tout cela eſt ſouvent cauſe qu'ils ſe rebutent: c'eſt pourquoi il eſt bon que les *autourſiers* tiennent toujours en crainte leurs chiens, & qu'ils n'en mettent que quatre ou cinq couples pour la volerie. Les grands chiens ſur-tout épouvantent les *autours*, & principalement les *tiercelets* qui ſont plus timides.

Quand on chaſſe avec les *autours*, il eſt extrêmement néceſſaire de chercher les abris du vent, & ce n'eſt pas une choſe difficile, lorſqu'on eſt en pays de montagnes, où ſe trouvent ordinairement les perdrix rouges, qui ſont celles qui donnent le plus de plaiſir.

Si vous chaſſez en plaine, & que le vent incommode trop les chaſſeurs, il vaut mieux remettre la partie à un autre jour; & ſi le vent n'eſt que médiocre, on peut pourſuivre ſon deſſein, & obſerver ſeulement de ne point chaſſer dans le fil du vent, qui eſt tout le contraire de l'ordre qu'on tient avec les laniers & les faucons.

Quand les *autourſiers* vont à la chaſſe, ils ont beſoin d'une baguette, il n'importe de quel bois, elle leur eſt utile, pour la fourrer dans les buiſſons, & faire repartir la perdrix, quand elle ſe met au crû. On peut juger par-là de la groſſeur que peut avoir cette baguette.

Comme tous les pays ne ſont point à couvert des vents par des côteaux, & qu'on eſt par conſéquent obligé de chaſſer en plaine, il faut toujours pour cela faire choix des oiſeaux qui vont bas; ce ſont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui ſe relevent. Il eſt vrai qu'on ne trouve dans ces ſortes de pays que des perdrix griſes, mais il faut bien s'en contenter.

Quand on a un *autour paſſager*, nouvellement pris, il faut faire la remarque

que voici, pour le rendre de bon affaitage, & bien gracieux.

Il faut ſe donner de garde de le laiſſer trop long-tems ſans le faire voler, ſoit à cauſe du tems qui peut-être ne ſeroit pas propre à la volerie, ſoit qu'il y eût de la difficulté pour pouvoir l'aſſurer.

Dans ce cas, & pour empêcher que l'oiſeau ne ſe gâte, & ne perde courage, il faut avoir des perdrix vives, & en attacher une au bout d'une filiere de douze à quinze pas de long, puis y lier l'*autour* à l'autre bout.

Cela fait, prenez cet équipage, allez en un bel endroit; faites-y voir la perdrix à votre *autour*, qui ne manquera pas de fondre deſſus: laiſſez-l'en paître, & prendre bonne gorgée, & réitérez cela de trois jours en trois jours. Après vous éprouverez que votre oiſeau deviendra des plus courageux, & des meilleurs à la volerie.

A la différence des autres oiſeaux de proie, les *autours* font leur coup à la toiſe, c'eſt-à-dire, tout d'une haleine, d'un ſeul trait d'aile, & ſont toujours plus vîtes à partir du poing que les autres; & comme ils ſont les ſeuls qui prennent ainſi les canards, voici ce qu'il faut obſerver pour y réuſſir.

Il faut avoir un *autour* des plus courageux, & choiſir pour la volerie un endroit où il y ait des foſſés, & des canards dedans, par conſéquent qui ſoient ſauvages. Plus les foſſés ſont étroits & profonds, plus ils ſont commodes pour cette chaſſe.

Quand on eſt arrivé ſur le lieu, on obſerve d'abord où ſont les canards, & les ayant remarqués, on prend les devans le long du foſſé avec l'*autour* ſur le poing. Etant arrivé vis-à-vis, on ſe préſente ſur le bord; les canards ne manquent pas de prendre l'épouvante, & de ſe lever: mais l'*autour* auſſi-tôt, qui part du poing, vole à eux, & en empiéte toujours quelqu'un.

Pour prendre les *autours* bons à cette volerie, il eſt à propos de leur montrer quelquefois des canards domeſtiques, afin qu'ils connoiſſent mieux ce gibier, & de les y rendre plus aſſurés.

Quant au vol pour le lapin, il faut avoir un *autour* dreſſé, & dont l'inſtinct ſoit propre pour le poil: cela ſe reconnoît en eux, lorſqu'on commence à les affaiter, & ſur-tout qu'on les y deſtine; & pour cela auſſi il eſt très-à-propos de leur faire voir quelques lapins tous vifs.

L'*autour* qui eſt naturellement vorace, ſe fait bientôt à cet objet, il s'y anime même, & devient enfin auſſi propre à cette volerie qu'à aucune autre; de maniere qu'on peut ſe ſervir de cet *autour* pour aller prendre ſoir & matin des lapins dans les garennes en ſe promenant.

Il faut auſſi chez ſoi avoir des clapiers, afin d'y prendre des lapins pendant toute l'année, pour accoûtumer les *autours* à ce gibier, & ſur-tout pendant leur muë. Tout cela ſe fait ſans peine, & donne beaucoup de plaiſir.

Il y a des *autours* de différentes grandeurs. Ceux qui nous viennent des pays étrangers, ſont ou trop gros, ou trop petits, par rapport à ceux qui ſont de moyenne taille. A l'égard du pennage, on en voit d'extraordinaires; ſans une longue pratique les *autourſiers* mêmes s'y trouvent tous les jours trompés.

On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, & d'autres qui l'ont blond, d'autres fort brun, d'autres brun & blond, & d'autres enfin de couleur contraire.

Outre ces marques qui les diſtinguent par le corps, leurs yeux ſont encore de différentes couleurs, & toutes ces variétés ne ſont qu'accidentelles, & proviennent des différentes cauſes que voici.

Les *autours* qui nous viennent des pays étrangers, ſe nourriſſent de grains, d'herbes, ou de fruits, tous différens de ceux que nous recueillons ici, & d'une ſubſtance beaucoup plus remplie d'eſ-

prits, à cauſe de la chaleur qui eſt plus grande, ce qui peut bien mettre une différence conſidérable entre les pennages de ces oiſeaux, d'avec ceux des *autours* qui naiſſent ſous des climats plus tempérés : c'eſt ce que nous voyons tous les jours à l'égard des autres oiſeaux.

Cependant quoique ces marques différentes ſemblent en quelque maniere diſtinguer les *autours* les uns des autres, il ne faut pas croire que de telles variétés les rendent différens en eſpeces ; car il n'y a qu'une ſorte d'*autours*, les uns à la vérité meilleurs que les autres.

C'eſt une erreur groſſiere en fait d'*autourſerie*, que de ne point paître les *autours* le matin après les avoir curés, croyant par-là les tenir affamés, & par ce moyen ils en ſeront plus âpres à la volerie. Voici l'inconvénient qui en arrive.

Les *autours* ainſi négligés tombent en une défaillance, qu'en terme d'*autourſerie* on nomme *boulinie*, & qui les abat tellement, qu'ils courent riſque de mourir.

Cette *boulinie* eſt cauſée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorſqu'on laiſſe trop jeûner l'oiſeau ; ce qui arrive le plus ſouvent en Hyver, & pendant que le froid ſe fait ſentir plus vigoureuſement : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin en cette Saiſon, que les *autours* ne manquent point de nourriture, que les *autourſiers* en aient toujours leur gibeciere fournie, & que cette nourriture ſoit propre ; car il ne faudroit qu'un pât mal propre pour dégoûter cet oiſeau.

Une raiſon qui doit porter à avoir bien ſoin des *autours* en Hyver, c'eſt qu'il faut remarquer que plus il fait froid, plus la chaleur naturelle eſt concentrée au dedans de ces oiſeaux, & plutôt par conſéquent la coction des alimens s'y fait. Il réſulte auſſi de-là que ces oiſeaux ayant bien plus de chaleur intérieurement pendant le froid, les humeurs ſe fondent en bien plus grande abondance, & prenant diverſes voies ; découlent les unes ſur le poumon, & les autres ſur d'autres parties, ce qui ne peut que leur être très-préjudiciable : on le peut prévenir par le bon ſoin qu'on prend, en leur donnant de la nourriture à propos.

Quelquefois même les humeurs malignes leur tombent ſur les pieds, & ſur les mains, ce qui leur cauſe la goute à ces parties ; maladie qui rend toujours les *autours* de mauvais affaitage.

Les *autours* ſont ſujets à monter, quand le chaud les preſſe, & ſur tout quand ils ſont chargés de beaucoup de plumes. Un *autourſier* peu expérimenté, un homme peu fait à cette volerie, craindroit quelquefois de perdre ſon oiſeau, parce qu'il l'auroit perdu de vûe : mais il eſt bon de ſçavoir que les *autours* ne font pas leur deſcente éloignée à beaucoup près comme les autres oiſeaux de proie, & qu'ils ne montent pas ſi haut. Leur deſcente eſt toujouts ſous le vent, ſur les arbres qui ſont vaſtes : ainſi le moyen le plus aſſuré pour remarquer la deſcente d'un *autour*, & pour ne le point perdre en telle occaſion, c'eſt de ſe coucher à terre, & d'avoir toujours l'œil à l'oiſeau, pour voir où il deſcendra. Un peu de patience en cela dédommage du chagrin qu'on peut avoir de la crainte de perdre ſon oiſeau.

Quant à la maniere générale de dreſſer les *autours*, & de les guérir de quelques autres maladies, c'eſt comme à l'égard des autres oiſeaux de Fauconnerie, & nous en parlerons au mot FAUCONNERIE.

AUTOURSERIE, c'eſt l'art de chaſſer, & de faire voler les *autours*. Voyez ce que nous venons de dire à l'article précédent.

AUTOURSIER, c'eſt celui qui a ſoin de dreſſer, ou de faire voler les *autours*. Voyez pareillement ce qui le concerne au mot AUTOUR.

BABIL, en terme de Chaſſe, ſe dit d'un limier. On dit : *ce limier babille trop, il faut lui ôter le babil*, ou le rendre ſecret, ou l'empêcher de caqueter.

BAGUETTE, bâton de Fauconnerie, propre à fourrer dans les buiſſons, & à faire partir les perdrix, ou à tenir les chiens en crainte.

BAIGNER, ſe dit de l'oiſeau de proie, lorſque de lui-même il ſe baigne par délice, ou qu'il ſe moüille à la pluie, ou qu'on le plonge dans le baſſin quand on le poivre. On dit : ce faucon ſe *baigne* ; il faut *baigner* ce faucon.

BAIGUT, terme de Manége, qui ſe dit des chevaux qui depuis l'âge de cinq ans juſqu'à leur vieilleſſe, marquent toujours naturellement & ſans artifice à toutes les dents de devant ; car il s'y conſerve toujours un petit creux avec une marque noire, qu'on nomme *germe de fève*, qui aux autres chevaux s'effacent avec les ſix ans. Ce n'eſt pas qu'il n'y ait des *chevaux baiguts*, qui marquent toute leur vie, & qui ne marquent pas à toutes les dents : mais à ceux-là on connoît qu'ils ſont vieux à la longueur des dents, aux crochets, & autres marques de vieilleſſe, dont on a parlé dans la connoiſſance de l'âge des chevaux. Voyez AGE, *Dictionnaire d'Agriculture, Tom. I.*

BAILLEMENT DE L'OISEAU, c'eſt une maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de Fauconnerie. Elle provient ſouvent de ce que l'oiſeau tire les humeurs fluantes du cerveau, & du rhume, qui diſtile par le conduit du palais ſur la langue. Quand cela lui vient, on le fait tirer durant quelques matins, & on lui donne des pilules d'*Hiera-picra* dans ſa cure, ou des clous de girofle avec ſa gorge, ou bien des broutes de ſauge qui font le même effet. Les pilules d'*Hiera-picra* ne ſont propres que pour l'Hyver, & les autres pour les autres Saiſons.

BALAI, en Fauconnerie, ſignifie la queuë des oiſeaux de proie. On dit : *ce faucon a un beau balai.*

BALANCER, le *balancer* dans le ciel, c'eſt lorſqu'un oiſeau reſte toujours en une place, en obſervant ſa proie. *Balancer*, c'eſt encore quand une bête qui eſt couruë & chaſſée des chiens courans, étant laſſée, va vacillant en fuyant. On dit : *ce chevreuil, ce cerf balance. Balancer*, c'eſt encore quand un limier ne tient pas la voie juſte, ou qu'il va & vient à d'autres voies. On dit : *ce limier balance.*

BALE de plomb, c'eſt une bale dont on charge un fuſil pour tirer du gibier. *Bale ramée* ſe dit à l'égard de deux bales attachées enſemble par un fil de fer. *Bale de calibre*, c'eſt celle qui eſt de même groſſeur que le calibre d'un fuſil.

BALZANE, terme de Manége, c'eſt la marque de poil blanc qui vient aux pieds de pluſieurs chevaux, depuis le boulet juſqu'au ſabot devant & derriere. Tous les chevaux qui ont des *balzanes*, ſont fort eſtimés. La *balzane* néanmoins du pied hors du montoir de derriere, quoique le cheval ait d'ailleurs de bonnes qualités, eſt rarement une bonne marque, au ſentiment des fins connoiſſeurs.

La *balzane* du pied du montoir ſeul eſt une bonne marque, & s'il a la plotte au front, c'eſt la meilleure. Si le cheval qui a cette marque, trouſſe fort haut les

jambes en trotant, il double de prix dans les Foires, dit-on ; mais les habiles connoiſſeurs ne l'en eſtiment pas davantage, s'il n'a tout ce qu'on lui doit ſouhaiter d'ailleurs.

On tient pour mauvaiſe marque la *balzane* des deux pieds de devant tous ſeuls. Tout cheval, généralement parlant, qui a plus de blanc devant que derriere, eſt mal marqué, ce qui eſt un défaut en lui. Les *balzanes* des deux pieds de derriere font eſtimer un cheval, particulierement quand il a la plotte au front. Les *balzanes* des deux pieds de derriere, & d'un de devant, ſans être marquées en tête ne ſont point eſtimées ; mais s'il a la plotte au front, le cheval pourra paſſer pour bon.

La *balzane* du pied hors du montoir de devant, & hors du montoir de derriere, s'appelle *travat*, c'eſt une mauvaiſe marque ; & la *balzane* du pied du montoir de devant, & hors du montoir de derriere, s'appelle *tras-travat*. Le cheval ainſi marqué ne vaut guére mieux que le précédent.

La *balzane* de quatre pieds, c'eſt-à-dire, le cheval qui a quatre pieds blancs, eſt eſtimé bon cheval, quoiqu'il ſoit peu courageux ; il a les pieds de devant caſſans, à cauſe de la corne qui eſt blanche. Plus une *balzane* monte haut dans la jambe du cheval, moins il vaut. Si les *balzanes* finiſſent par le haut en dentelles, ou qu'elles ſoient mouchetées de noir, la marque en eſt bonne ; & la *balzane* herminée, ou tachetée de noir autour de la couronne, fait beaucoup eſtimer un cheval.

BANDER : on dit en Fauconnerie, un oiſeau *bande* au vent, quand il ſe tient ſur les chiens, laiſſant la creſſerelle.

BANS, c'eſt ainſi qu'on appelle les lits des chiens.

BANQUET, en terme de Manége, eſt la petite partie de la branche de la bride qui eſt au deſſous de l'œil, qui aſſemble les extrémités de l'embouchure avec la branche, & qui eſt cachée ſous le chaperon en fonceau.

BARBE, en terme de Manége. Les *barbes* ſont des ſuperfluités de chair, qui viennent dans le canal de la bouche du cheval, dans cet intervalle qui ſépare les barres, & qui eſt ſous la langue. Quelques-uns les appellent *barbillons*. Ils empêchent le cheval de boire. Ils ſe remarquent en tirant la langue du cheval de côté. Pour y remédier, on les coupe avec des ciſeaux, le plus près qu'il eſt poſſible, puiſqu'on les frotte de ſel, & ils ſe guériſſent. Les bœufs & les vaches ſont auſſi ſujets à cette incommodité, & l'on ne fait point autre choſe pour les guérir.

BARBE, cheval de Barbarie, qui a une taille mince, & les jambes décharchées. On dit, que les *barbes* meurent, mais qu'ils ne vieilliſſent jamais, parce qu'ils conſervent leur vigueur juſqu'à la fin ; c'eſt pourquoi on en fait des étalons. On appelle un *échappé de barbe*, un poulain engendré d'un *barbe*. On entretient toujours les *barbes maigres*.

BARBEAU : la pêche du *barbeau*, quand elle eſt heureuſe, dédommage aſſez ſon maître des peines & de la patience qu'il prend à pêcher ce poiſſon, qui reſſemble à une carpe. Il a la chair molaſſe, & n'eſt pas ſi eſtimé. Cette chair eſt blanche, & n'eſt bonne que quand le poiſſon eſt vieux.

Le *barbeau* ſe trouve dans les rivieres, & dans les étangs. Il vit de limon. Il eſt avide à l'appas, & ſujet à ſauter ſur les piéges qu'on lui tend, ſi on ne ſçait le prévenir.

Ce poiſſon eſt ruſé ; & lors, dit-on, qu'il s'eſt apperçu qu'on lui dreſſe des embuches, il retourne en arriere, & prend une autre route.

Cependant le *barbeau* eſt ſi ſtupide, lorſque l'épouvante le prend, qu'il croit être bien en ſûreté, quand il a la tête cachée.

Les

Les *barbeaux* ſe prennent à l'hameçon dormant : on en tend pluſieurs à la fois ; ils doivent être chacun long d'un pouce.

On attache une ficelle à chacun, longue d'environ deux pieds : on y met pour appas, ou des vers de terre, ou de petits poiſſons.

Cela fait, attachez tous vos hameçons à une corde, qui ſoit longue ; éloignez-les les uns des autres de deux pieds : puis vous irez à l'endroit où vous ſçavez qu'il y a du *barbeau*.

Etant-là, liez le bout de votre groſſe corde à un piquet, ou à quelque branche, ou groſſe pierre ; & attachez à l'autre bout quelque pierre, ainſi que vous le trouverez à propos.

Enſuite vous prendrez cette corde de la main droite, & la jetterez dans l'eau le plus loin que vous pourrez. Votre corde & vos hameçons étant ainſi jettés, vous les laiſſerez juſqu'au lendemain matin, qu'on ira les tirer pour y prendre le poiſſon qu'on y trouvera pris.

Il faut obſerver que le lieu où vous tendrez vos hameçons, ſoit net d'herbes & de racines d'arbres. Voyez la *Figure* 27. *Planche X*.

Nous avons dit au mot ANGUILLE, qu'on en prenoit à la foüine : on ſe ſert auſſi de cet inſtrument pour pêcher les *barbeaux*. Il eſt vrai que la maniere en eſt différente ; car pour ceux-ci on ſe met dans un petit bateau : on ſe promene ſur l'eau, qui doit être fort claire, & dans des endroits où elle n'eſt pas beaucoup profonde, afin de pouvoir découvrir le poiſſon.

Quand on le voit, on s'en approche ſans faire de bruit : ſi l'on s'apperçoit qu'il ne remuë point, c'eſt une marque qu'il dort. Alors on prend la foüine de la main droite, & viſant droit deſſus, on la lance ſur le *barbeau* qui s'y accroche ; puis on l'enleve.

BARBILLON, petit poiſſon d'eau douce, diminutif du barbeau : l'un & l'autre ſe mangent à l'étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, & ſe ſert avec une ſauſſe blanche. On les ſert auſſi frits pour un plat de rôt. On met le *barbeau* au court-bouillon, quand il eſt gros.

BARBILLON, incommodité qui vient aux chevaux. Voyez BARBE.

BARBILLON, en Fauconnerie, eſt auſſi une maladie qui croît à la langue des oiſeaux, & qui les empêche de paître à l'ordinaire. Ce ſont des croiſſances de chair, groſſes comme de petits pois, & pour y remédier, on ſe ſert de ciſeaux, ſi l'endroit où elles naiſſent le permet ; ſi non on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de ſoufre diſtilée, qu'on met ſur le mal avec un peu de coton imbibé dedans, ou bien avec un poinçon qu'on porte deſſus. Après cela, on paît l'oiſeau par morceaux trempés dans de l'eau de plantin, ou dans celle de cerfeuil. On lui donne auſſi du beurre frais avec ſa chair, toutes les fois que la langue de l'oiſeau eſt altérée, ou enflammée, ſoit par la pépie, *barbillons*, ou par le chancre. Il faut lui tirer du ſang de la veine qui paroît au deſſous de la langue, & en telle quantité que l'oiſeau le pourra ſupporter, eû égard à ſa qualité, & à l'état auquel il ſe trouve pourlors. Il eſt bon de preſſer auſſi la langue avec les doigts, mais modérément, afin de faire ſortir la matiere blanche qui ſe trouve dedans ; & enſuite on lui donne ſon pât avec du jus de mûres rouges, ayant mis auparavant la chair par morceaux. Les *barbillons* viennent d'un rhume chaud, qui deſcend du cerveau ſur la langue de l'oiſeau, autour de laquelle s'engendrent de petites glandes comme des lentilles, & ſe forment entre deux peaux ; de ſorte que l'oiſeau mange avec peine.

BARBOTE, eſt un poiſſon de lac ou de riviere ; les œufs n'en valent rien.

BARBOTEUR, c'eſt un canard domeſtique, nourri près d'un monlin,

ou dans une baſſe-cour. *Voyez* CANARD pour l'apprêt.

BARBUE, poiſſon de mer, qui eſt plat, & bon à manger. La *barbote* & la *barbuë* s'apprêtent en Cuiſine comme le barbeau & le barbillon.

BARDE, en Cuiſine, eſt une grande tranche de lard ſur la volaille, ou ſur le gibier qu'on fait rôtir à la broche, au lieu de les larder; & on dit, *barder* une volaille.

BARRES, en terme de Manége, ſignifient les parties de la gencive du cheval, où il n'y a point de dents, ſituées entre les dents machelieres & les crochets: c'eſt où ſe fait l'appui des mors. Il faut que le cheval ait les *barres* tranchantes & décharnées; ſans ces qualités, elles ſont peu, ou point ſenſibles: ainſi un cheval n'aura jamais bonne bouche, ſi la *barre* eſt baſſe, ronde, & peu ſenſible.

BARRES, en terme de Chaſſe, ſignifient les défenſes d'un ſanglier. *Barres*, en Fauconnerie, ſont certaines bandes noires qui traverſent la queuë de l'épervier.

BARRER: les maréchaux diſent, *barrer les veines d'un cheval*. C'eſt une opération qui ſe fait ſur les veines, pour arrêter le cours des mauvaiſes humeurs qui s'y jettent; & pour cela, on ouvre le cuir, on dégage la veine, on la lie deſſus & deſſous, on la coupe entre les deux ligamens.

BAS: on dit en Fauconnerie, *bas voler*, ou *bavoler* à tire d'ailes, en parlant de la perdrix, ou d'autres oiſeaux qui n'ont pas le vol haurain. On dit: *cet oiſeau ne fait que bas voler*, ou *bavoler; c'eſt le naturel de ces oiſeaux de bavoler.*

BASILIC, herbe odoriférante, dont on a parlé dans le Dictionnaire d'Agriculture pour ſes différentes eſpeces, & la maniere de le cultiver. Ses feuilles & ſa fleur ſéchées ſervent en Cuiſine pour donner du relief aux ragoûts. Il eſt du nombre de ce qu'on appelle *fines herbes.*

BASSET, en terme de Chaſſe, c'eſt un nom qu'on donne à des chiens de petite taille, qu'on nomme autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans la taniere des renards & des taiſſons. Ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, foüines, &c. Ils quittent bien, & ſervent auſſi à la chaſſe au fuſil. Ils ſont noirs à demi-poil, avec la queuë en trompe. On parle aux *baſſets*, en leur criant: *coule*, *coule*, *baſſets.*

BATARD, ſe dit d'un oiſeau qui tient de deux eſpeces, comme de ſacre & de lanier. On dit: cet oiſeau eſt *bâtard.*

BATIR: l'Ordonnance du Roi du 9 Août 1666, fait inhibitions & défenſes à tous les Propriétaires & Locataires des terres ſituées dans les plaines de l'étenduë de ſix lieuës de la Varenne du Louvre, de *bâtir* maiſons, ni faire foſſés autour de leur héritage, qui puiſſent empêcher le plaiſir de la Chaſſe à Sa Majeſté, ſuivant & conformément aux dernieres Ordonnances qui ont été expreſſément affichées aux poteaux dans leſdites plaines, à peine contre les contrevenans de 100. livres pariſis d'amende, & de combler leſdits foſſés à leurs dépens, &c.

BATTERIE de Cuiſine, terme qui ſe dit de tous les uſtenſiles ſervant à la Cuiſine, qui ſont de cuivre, ou de fer, comme les marmites, chaudrons, tourtieres, &c.

BATTONS de Chaſſe, ce ſont ceux que l'on porte, lorſqu'on va courre.

BATTRE, en terme de Chaſſeur, ſignifie, étendre ſes veneurs par la campagne, pour faire lever & partir le gibier. On *bat* les bois, la plaine, les buiſſons. On dit auſſi, *battre le ruiſſeau*, pour dire, nager, quand la bête qu'on pourſuit, ſe ſauve par les eaux: alors on dit aux chiens, *il bat l'eau. Se faire battre*, c'eſt quand une bête ſe fait chaſ-

ſer long-tems dans un canton de pays.

BATTRE, en terme de Manége, s'entend d'un cheval qui *bat* à la main, ou begaye ; quand un cheval n'a pas la tête ferme & le nez ; qu'il branle & ſecoue la tête à tout moment, en ſecouant la bride. Les chevaux turcs & les barbes ſont ſujets à *battre la main*, il faut leur mettre un martingale.

BATTUE, terme de Chaſſe, quand on bat les buiſſons avec la houſſine, pour en faire ſortir le gibier. On appelle cela, *faire la battuë*.

BAUDIR, en terme de Chaſſe, ſe dit, lorſqu'on parle aux chiens, ou qu'on les excite à la courſe. On dit auſſi : *baudir un faucon* après le héron, l'encourager au combat.

BAUGE, terme de Chaſſe, c'eſt le lieu où les bêtes noires ſe couchent, & demeurent pendant tout le jour.

BAY, couleur de poil d'un cheval, qui tient de la couleur des châtaignes. Le plus ordinaire de tous les poils eſt le *bay*, dont il y a pluſieurs ſortes. Il y a des *bays clairs*, & des *bays dorés*, qui tirent ſur le jaune. Quelques-uns ſont *bays à miroir*. Ces chevaux ont des marques plus brunes ſur la croupe, ce qui la rend pommelée. *Bay brun* eſt celui qui eſt preſque noir, excepté qu'il a du feu au flanc & au bout du nez. Tous ces *chevaux bays*, & même les plus clairs, ont tous leurs extrémités & les crins noirs.

BEATILLES, en Cuiſine ſont les petites viandes délicates, dont on compoſe des tourtes, des potages & des ragoûts. *Voyez* TOURTES.

BEAU CHASSEUR, c'eſt un chien qui crie bien dans la voie, & retourne toujours la queue ſur les reins. On dit, on ne voit dans la meute du Roi, que des chiens qui ſont *beaux chaſſeurs*.

BEAU REVOIR, ſe dit en terme de Chaſſe, quand le limier bande fort ſur la bote & ſur le trait, étant ſur les voies.

BECCAFIQUE, petit oiſeau qui eſt une eſpece d'ortolan qui vit de figues. Ces oiſeaux ſe mangent rôtis. Ils ne veulent être que plumés. On en coupe la tête & les pieds, & en cuiſant à la broche, on les poudre de pain rapé & de ſel. On les ſert avec jus d'orange, ſel & poivre.

BECCADE. Les Fauconniers diſent faire prendre la *beccade* à l'oiſeau, pour dire lui donner à manger.

BECCASSE, oiſeau paſſager qui ne reſte que pendant un certain tems, ſous un même climat. Les *beccaſſes* ſont marquetées de gris, & ont le bec fort long. On ne les voit qu'en Hyver en France, & elles y arrivent vers la mi-Octobre.

Le naturel de ces oiſeaux eſt de ne reſter que très-peu de tems dans un même endroit, à moins que quelque accident ne les y retienne ; ce qui fait que lorſqu'on les y a remarquées, il ne faut point laiſſer échapper l'occaſion de les y aller ſurprendre, ſi l'on peut.

Leur ſéjour ordinaire eſt dans les bois touffus, où elles teſtent pendant le jour, vivant des vers de terre qu'elles trouvent ſous les feuilles pourries des arbres. Elles ne volent que de nuit, à moins que la rencontre d'un Chaſſeur, d'un chien, ou de quelques autres objets, venant à les épouvanter ne les oblige à prendre leur eſſort.

Sur le ſoir, & lorſque le ciel commence à s'obſcurcir, par un inſtinct qui leur eſt particulier, elles ſortent du bois, volent dans les vallons, & ſur le bord des ruiſſeaux ou de quelque fontaine. Là elles boivent, & ſe nettoient le bec des ordures qu'elles ont amaſſées, en le fichant dans la terre pour y trouver des vers ; elles paſſent ainſi toute la nuit : mais ſi-tôt que le jour paroît, elles reprennent leur vol dans le bois, d'où elles ſont ſorties.

Elles ſont ennemies du vent ; c'eſt pourquoi les Chaſſeurs doivent toujours les chercher à l'abri, & lorſqu'elles vo-

lent d'un lieu à un autre, c'eſt toujours à couvert des vents, à la faveur de quelques grands arbres, & le plus en cachette qu'elles peuvent.

Ce qu'il y a de remarquable dans ces oiſeaux, c'eſt qu'ils ne voient point devant eux; & lorſque les *beccaſſes* traverſent d'un bois à un autre, elles volent toujours fort bas, juſqu'à ce qu'elles aient trouvé quelques clairieres pour paſſer en travers; d'où vient que lorſqu'on les ſuit dans ces ſortes d'endroits, on ne manque guére de leur y tendre des piéges.

Les bois taillis, ou de haute futaie, ſont les lieux où l'on prend les *beccaſſes* à la *paſſée*. Elle ſe fait entre chien & loup à la Saint Remy. Il eſt bon dans ces bois de faire dreſſer des tentes exprès, pour en prendre au tems des grandes *paſſées*.

Cet avis n'eſt que pour ceux qui ont droit de chaſſer, parce qu'il n'eſt pas permis aux autres Particuliers de le faire. C'eſt une Chaſſe d'une demi-heure ſeulement. Elle coûte peu & rend beaucoup de profit, juſques-là même qu'on prend juſqu'à ſept ou huit cens *beccaſſes* chaque année, ſans être obligé de nourrir ni chiens, ni chevaux. Il n'y a point de Gentilhomme, à qui il ne doive prendre envie de chaſſer ainſi, pour peu qu'il connoiſſe que ſon pays abonde en ces ſortes d'oiſeaux dans les tems marqués. Voici comment cette Chaſſe ſe fait.

Il faut dans ces endroits choiſir des clairieres, qui ſoient nettes de broſſailles, larges & longues toujours de ſix toiſes & davantage. Ce lieu trouvé il faut à deux arbres A. (Voyez *la Figure* 40. *Planche II.*) qui ſeront aux deux bouts de votre *clairiere*, ôter quelques branches qui pourroient nuire à ſuſpendre un filet en pantiere: enſuite vous prenez deux groſſes perches; vous en fendez le gros bout, & les attachez chacune au haut de chacun des deux arbres, de ſorte que le gros bout fendu B. ſoit fiché dans une branche; & que le milieu porte ſur une autre, à laquelle on l'attache avec quelque forte ligature, de la maniere que vous le voyez C. B. On fait enſuite que le bout d'en haut des deux perches avance un peu ſur la clairiere, afin que lorſque le filet y ſera tendu rien ne l'accroche en tombant.

Vos perches, ainſi accommodées, vous liez à chacune une poulie, ou anneau, D. puis vous prenez votre filet F. aux deux extrémités duquel il y a deux grands cordeaux G. gros comme le petit doigt, & longs d'environ deux toiſes chacun: vous les paſſez dans chaque poulie; cela fait, vous les tirez & montez votre filet, lequel doit être attaché par le bas à l'arbre avec deux petits cordeaux H. & I.

A ces cordeaux qui pendent, attachez-y d'autres cordes plus groſſes, & que le tout ſoit long de ſix à huit toiſes; de ſorte qu'il puiſſe atteindre juſqu'à une petite loge K. faite de branches d'arbres, & préparées exprès pour mettre celui qui tend ce piége aux *beccaſſes*. On tient ces deux cordes arrêtées à un pieu L. ou crochet, qui eſt proche de la loge.

Ce piége, ainſi tendu, celui qui doit le faire agir entre dans la loge. Il prend les deux cordes des deux mains; il les tient ferme, & obſervant qu'elles ne ſoient point embarraſſées l'une avec l'autre, ni que rien n'en empêche le reſſort, parce qu'il ſeroit à craindre pour-lors que la *beccaſſe* ne s'échappât, il ſe tient prêt à laiſſer couler à propos la machine.

Pour cela on doit être bien attentif à ce qu'on fait, & avoir toujours la vuë attachée ſur le piége, afin que lorſque la *beccaſſe* donnera dedans, on le laiſſe tomber auſſi-tôt, l'oiſeau en le frappant s'y envelope, & ne manque point de tomber avec le filet.

C'eſt pour-lors qu'il faut courir pour

rompre l'aile à la *beccaſſe* & lui écraſer la tête ; puis remonter promptement le filet ſans s'inquieter de ſa proie, ſe retirer vîtement dans la loge, & jetter les yeux comme auparavant ſur le filet. Quelquefois il n'eſt pas à moitié monté que d'autres *beccaſſes* donnent dedans, ſi bien que plus on eſt diligent dans cet exercice, plus on a le plaiſir de prendre de gibier.

Il ſe peut que la clairiere a pour avenuë un chemin où l'on eſt traverſé ; que d'un côté il y a quelque vigne ou piéce de terre. Alors, quand le filet eſt tendu, on voit des compagnies de perdrix qui s'y prennent ; quelquefois auſſi il y a des liévres & des renards qui s'y jettent : mais dans ce cas il faut prendre garde de ne point placer la loge dans le chemin, & avoir ſoin de porter avec ſoi de quoi aſſommer les renards. Les figures M. ſont celles des anneaux de fer dont on a parlé.

Il arrive ſouvent que dans le tems qu'on prend ainſi les *beccaſſes* le froid ſe rend fort ſenſible aux mains de celui qui tient les cordes du filet ; mais on s'en garantit lorſque prenant ces cordes, & les attachant par le bout à un crochet près de vous, marqué L. on les entortille chacune à chaque cuiſſe, puis étant bien ferme, on peut ainſi aiſément les tenir ; mais c'eſt que pour-lors il faut être bien prompt à écarter les genoux quand le gibier donne dans le filet, & ſe ſervir de ſes mains comme on l'a dit.

On peut encore trouver là-deſſus d'autres inventions pour garantir ſes mains du froid, comme de ſe ſervir du moulinet N. autour duquel on tourne la corde, & en preſſant du pied la marchette O. qui retient le moulinet, le moulinet tourne & le filet tombe. Il n'y a qu'à avoir un peu le génie de la Chaſſe pour ne point manquer de ces inventions.

Il arrive ſouvent que voulant ſe donner ce plaiſir, on ne trouve pas des bois propres à faire des clairieres, parce qu'ils ſont trop touffus, & qu'il y auroit trop d'arbres à abatre ; ou parce que les clairieres mêmes ſont trop remplies de broſſailles, & qu'ainſi la pantiere ou filet y ſeroit inutile.

Dans ces deux inconvéniens, voici ce qu'il faut faire. On choiſit au bord du bois un endroit net de tout ce qui pourroit ſervir d'obſtacle à la réuſſite de cette Chaſſe. Cet endroit doit avoir à peu près ſur tout ſens ſix ou ſept toiſes ; car il eſt beſoin d'un tel eſpace pour bien tendre le filet, & laiſſer prendre la volée aux *beccaſſes*.

Cette obſervation faite remarquez un arbre au bord de ce bois ébranché, comme on l'a dit, du côté de la paſſée (Voyez *la Figure* 41. *de la Planche II.*) & tel qu'eſt celui A. attachez-y au haut une perche B. La maniere de la faire a été expliquée. Enſuite cherchez un autre arbre à tige groſſe comme le bras, ou une perche de cette groſſeur, il n'importe, & abatez-le par le pied ; car étant à bas vous l'ébrancherez, vous le couperez le plus haut que vous pourrez, & laiſſerez à l'extrémité d'en haut comme un petit crochet.

Après cela tranſportez-le dans votre clairiere, creuſez-y un trou pour le mettre, & l'y affermiſſez le mieux qu'il vous ſera poſſible C. Mais comme en cet état cet arbre ne pourroit pas réſiſter au poids du filet qui l'emporteroit, on prend trois ou quatre cordes, ou d'autres liens aſſez grands D. qu'on attache à l'endroit E. puis à des crochets F. fichés en terre, de maniere que ces cordes ou ces liens ſoient tendus, comme ceux qui tiennent le mât d'un Navire, éloigné du pied de l'arbre d'une toiſe & davantage.

Vous remarquerez que ces cordes & ces liens ne doivent point être tendus du côté de la paſſée, parce qu'ils empêcheroient le filet de tomber. La figure

repréſente très-bien ce qu'on marque, & on peut juger par-là que de quelque poids que puiſſe être le filet, il ne ſçauroit entraîner cet arbre, ou cette perche, à l'extrémité de laquelle, & au crochet que nous avons dit, qui devoit y être, vous attacherez une poulie G. pour y paſſer les cordes de votre filet, de la maniere qu'il a été enſeigné ci-deſſus.

Il eſt bon que ce petit arbre ou perche panche du côté de la paſſée, environ un pied & demi. C'eſt le moyen de ne point embarraſſer la pantiere ou filet.

Au reſte, quand on a tendu le piége à l'ordinaire, on ſe met dans la loge, où on ſe tient aux aguets pour attendre le gibier, & toujours en état de le ſurprendre & de vous en ſaiſir promptement, de la maniere que nous l'avons enſeigné.

Cette figure expliquée juſques-là n'eſt purement que l'appareil néceſſaire pour y tendre après le filet, & les pierres qui ſont attachées aux cordeaux ne ſervent que de poids pour les faire deſcendre, ſans qu'il ſoit beſoin de monter ſur l'arbre. C'eſt une pierre d'attente, & qu'on laiſſe dans le bois, afin de s'épargner la peine de dreſſer cette machine toutes les fois qu'on veut tendre ainſi des piéges aux *beccaſſes*.

On peut tendre pluſieurs pantieres autour d'un bois, & les meilleures ſont celles qui ſont juſtes en tramail. Elles ſont auſſi plus commodes en ce qu'une même perſonne en peut dreſſer juſqu'à quatre ou cinq, ſans qu'il ſoit obligé d'y avoir les yeux, parce que les *beccaſſes* s'y prennent d'elles-mêmes.

On peut encore, ſi on ne veut employer que des pantieres ſimples, à mailles quarrées, plutôt qu'en lozanges, parce que lorſque les premieres ſont tenduës, elles paroiſſent très-peu, & ne ſont point en danger d'épouvanter le gibier qui vient s'y prendre, & que lorſqu'il s'y met quelque chicot ou éclat de bois, on l'en débarraſſe aiſément; au lieu qu'aux pantieres a lozanges, on a de la peine a les ôrer: outre que venant ſouvent a ſe froncer, elles forment une obſcurité qui fait peur aux *beccaſſes* & les oblige de paſſer par deſſus le piége, ou de rebrouſſer chemin.

Cette ſorte de filet eſt propre pour bien des endroits. D'autres l'appellent *pantiere volante*, ou *à bouclettes* (Voyez *la Figure 42. de la Planche II.*). On la tend dans les bois taillis, dans les forêts où il n'eſt pas permis de faire des *clairieres*, telles qu'on les ſouhaiteroit, ni d'ébrancher les arbres pour les tendre propres aux paſſées, ni à rendre les filets dont on a parlé. Voici comment cela ſe fait.

On prend deux perches A. de la groſſeur du bras & longues de trois toiſes ou trois toiſes & demie qui ſoient droites. Vous mettez au bout d'en haut B. de chacune une poulie C. pour paſſer les cordes de votre pantiere, qui ſera à *bouclettes*, telles que vous l'allez voir.

Vous paſſerez ces *bouclettes* dans un cordeau gros comme le doigt, & long de dix à douze toiſes, ainſi qu'on fait un rideau dans une tringle de fer.

Quand on veut tendre ce filet, on choiſit le bord d'un bois taillis, ou l'avenuë d'une forêt, ou un endroit proche d'une piéce de terre ou d'un grand chemin, ou quelque allée d'un parc qui aboutit à la campagne, ou un buiſſon voiſin de quelque étang, ou un pré qui a pour avenuë un bois, ou autres endroits où l'on ſçait qu'il y a des *beccaſſes*. Tous ces lieux-là ſont propres pour dreſſer des piéges à ces oiſeaux.

L'endroit choiſi, & tout l'équipage porté, on plante d'abord les perches A. au bout deſquelles, comme on a dit, on aura attaché une poulie C. Il faut les bien ficher en terre, de maniere que la pantiere ne les entraîne point par ſon propre poids. Il faut obſerver qu'elles

ſoient un peu panchées du côté de la paſſée, & de leur donner cinq à ſix toiſes de diſtance l'une de l'autre.

Cela fait, & les perches bien affermies, on monte le filet tirant les deux bouts de la corde, au travers de laquelle on aura mis les boucles, & qu'on aura pris la précaution de faire paſſer dans les poulies C avant que de dreſſer les perches : enſuite on attache le bout de cette corde au bas des perches, le plus ferme qu'on peut, pour empêcher le filet de froncer. Il ne faut pas ſur-tout oublier d'attacher de petites ficelles aux deux coins d'en bas, pour les noüer ferme, afin d'empêcher le filet d'être agité du vent, ce qui le feroit embarraſſer dans quelque branchage voiſin & rendroit la Chaſſe infructueuſe. On tend le filet une heure ou deux avant que le Soleil ſe couche, pour qu'il ſoit en état à l'heure que les oiſeaux rentrent au bois. On peut laiſſer le filet tendu toute la nuit, & n'y retourner que le lendemain pour emporter le gibier que vous trouverez pris de lui-même : mais il faut que ce ſoit du matin, de crainte que quelqu'un plus diligent n'en profite.

Comme il n'eſt pas beſoin d'être préſent à cette Chaſſe, & que les oiſeaux ſe peuvent prendre pluſieurs dans un même filet, on en peut tendre en pluſieurs endroits en même tems, & ſe promenant de l'un à l'autre, ramaſſer le gibier qui ſe trouvera pris, ou n'y aller que ſoir & matin. Cette Chaſſe n'eſt point ennuyeuſe, comme les autres, car ne faiſant que ſe promener, on évite ainſi la rigueur du froid qui ſe fait ſentir en cette ſaiſon.

Comme il arrive preſque toujours, lorſque l'on tend la pantiere, que les boucles ſe dérangent & la font pliſſer ; pour-lors il faut avoir la précaution d'attacher une petite ficelle E. & à la derniere boucle des deux extrémités de la pantiere, afin que quand elle ſera montée, on n'ait qu'à tirer chaque cordeau paſſé par la poulie pour l'étendre.

Il n'eſt point de Chaſſe plus facile à faire aux *beccaſſes* qu'aux lacets, qui s'appelle autrement *les colleter*. On les tend une fois pour tout. On les laiſſe ainſi tendus, puis on revient le ſoir avant la nuit, pour voir s'il y a du gibier pris.

On dreſſe ordinairement de ces *lacets* en pluſieurs endroits du bois, où l'on croit que les *beccaſſes* doivent paſſer. Ces endroits ſont faciles à connoître aux marques que voici.

Les taillis les plus feuillus ſont les lieux qu'on cherche pour *colleter* les *beccaſſes*, & l'on connoît qu'il y en a par les feuilles des arbres, qui ſont à bas toutes fouillées, parce que ces oiſeaux cherchent des vers deſſous pour ſe nourrir. On le reconnoît encore par leurs fientes, qui ſont griſâtres, molles, & étenduës larges comme la main.

Ces ſignes obſervés, & ayant autour de ſoi une enceinte, grande environ de quarante ou cinquante pas. Il faut que ce ſoit une clairiere, ou un autre endroit net de broſſailles. On fait une eſpece de haie ſéche A. (*Figure* 43. *de la Planche II.*) de la longueur de la clairiere, & du côté qu'on jugera le meilleur.

Cette haie ſera élevée d'un demi-pied, garnie d'eſpace en eſpace de branches d'arbres B. fichées en terre, & de menues broſſailles dans les intervalles D. avec des trous où il ne puiſſe paſſer qu'une *beccaſſe*. A ces trous on tend des colets C. compoſés de ſix crins de cheval, bien longs & cordelés enſemble. On paſſe un des bouts dans un bâton D. fendu ou percé dans le milieu, & on y fait un nœud pour l'arrêter. Les bâtons, auxquels ces colets tiennent, doivent être gros environ comme le doigt, longs d'un pied & pointus par un bout, afin de les piquer en terre, proche les trous E. qu'on a laiſſés exprès. Pour les bien dreſſer, il faut paſſer la boucle coulante dans le colet même, pour la faire couler

aiſément. Il faut que ce piége ſoit moitié couché à pleine terre, & que l'autre s'éleve comme un demi cercle, qu'il y ait quelques feuilles qui le ſoûtiennent, afin que lorſque la *beccaſſe* entrera dans la paſſée, elle ſe trouve priſe.

On les prend encore de la maniere ſuivante. On va ſur le bord d'une fontaine ou ruiſſeau E. l'on examine le plus bel endroit pour tendre ſon piége, & l'on ferme les autres avenuës d'une petite haie de broſſailles. On fiche en terre un petit bâton K. haut d'environ cinq pouces, & à l'autre bord de la paſſée un petit arçon H. élevé haut de terre de trois ou quatre doigts, qui fait comme une porte ronde, qui regarde le bâton K. puis on a une petite marchette, qui eſt un crochet de bois plat, long de ſept à huit pouces, ayant une coche proche du bout H. Le crochet ſe met au bâton K. & l'autre bout paſſe ſous l'arçon. On prend une baguette G. de coudre ou autre bois, longue d'environ trois pieds, à laquelle on attache une petite ficelle longue d'un demi-pied, au bout de laquelle eſt attaché un lacet de crin de cheval I. & un petit bâton coupé plat par les deux bouts. On fait plier le rejet & l'on paſſe le lacet ſous l'arçon, & levant la marchette, on coche le petit bâton attaché au rejet d'un bout dans la marchette H. & de l'autre dans le petit arçon; puis on étend en rond le lacet I. par deſſus la marchette, qui doit tenir ſi peu que la *beccaſſe* venant à paſſer, & poſant le pied deſſus faſſe d'étendre le rejet G. & que le lacet la retienne par le pied.

Ces piéges ne ſervent pas ſeulement pour les *beccaſſes*, il s'y prend auſſi quelquefois d'autres oiſeaux, & des perdrix mêmes, ſur-tout lorſqu'il y a de ces colets poſés à cinq ou ſix pouces haut de terre. Cette ſorte de Chaſſe eſt aiſée, & ordinaire à bien des Payſans qui en font leur profit.

C'eſt un bon mets qu'une *beccaſſe*, quand elle eſt bien apprêtée. On la ſert cuite à la broche pour rôt, piquée ou bardée, & feuilles de vigne. On ne vuide point les *beccaſſes*; on met deſſous des rôties de pain en cuiſant, pour en recevoir ce qui en tombe, & on ſert deſſus les rôties. On en fait auſſi des ſalmis, quand elles ſont cuites & refroidies. *Voyez* ALOUETTES en ſalmis. Si l'on veut faire des entrées avec des *beccaſſes*; quand elles ſont plumées & vuidées, on ſe ſert de tout hors du gigier; on le hache, on le met avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées & un peu de ſel. On met cette farce dans le corps des *beccaſſes*; on coud l'ouverture, on les trouſſe, on les fait cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles ſont cuites, on les ſert avec ſauſſe ou ragoût. Les *beccaſſines* & les *bécots* ſe ſervent de même. On en fait auſſi des tourtes: pour-lors on les vuide, & on fait une petite farce, comme ci-deſſus, qu'on met au fond de la tourte, & on finit comme on le dira à l'article des TOURTES.

BECCASSINE, eſpece de *beccaſſe*, mais bien plus petite & différente en couleur; c'eſt auſſi un oiſeau de paſſage. Pour leur apprêt en Cuiſine, *voyez* BECCASSE.

BEJAUNE, en Fauconnerie, ſe dit des oiſeaux niais & tous jeunes, qui ne ſçavent encore rien faire. On a dit *béjaune*, par corruption de *bec jaune*, qui ſignifie ignorance.

BEIGNET, ſorte de pâtiſſerie: on en fait de pluſieurs façons. Nous allons donner celles de quelques-uns, comme celles des *beignets à la crême*, des *beignets ſoufflés*, des *beignets de brioche*, des *beignets de pomme* & de *péche*, & des *beignets d'orange*.

Pour faire les *beignets à la crême*, on prend une poignée de farine qu'on délaye avec trois œufs entiers, ſix jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'o-

range

range pralinée & grillée, un peu de citron confit, haché, un demi-ſetier de crême, un demi-ſetier de lait, & un morceau de ſucre. On fait cuire le tout pendant un quart d'heure ; quand la crême eſt bien épaiſſe, on la laiſſe refroidir ſur un plat fariné, & on met encore deſſus de la farine, après l'avoir étenduë de l'épaiſſeur d'un pouce. On la coupe par morceaux, quand elle eſt froide. On les arrondit dans la main avec de la farine, on les fait frire & on les ſert ſaupoudrés de ſucre.

Pour faire des *beignets ſoufflés*, ou *pets* & *petits choux*, on met dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleur d'orange plein une cuillier à caffé, du ſucre, du ſel, de l'eau, du tout ſelon la quantité qu'on en veut faire. On fait boüillir le tout un moment. On met dedans la farine qu'il faut pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe. On la remuë ſur le feu juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole. On la met promptement dans une autre, où on délaye deux œufs à la fois, qu'on remuë avec une cuillier de bois. On continuë à mettre deux œufs juſqu'à ce que la pâte ſoit molle ſans être claire. On étend cette pâte ſur un plat de l'épaiſſeur du doigt. On fait chauffer de la friture. Il ne faut pas qu'elle ſoit trop chaude, & on y met de petits tas de pâte de la groſſeur d'une noix proche les uns des autres. On remuë ſans ceſſe la poele. Quand ces *beignets* ſont montés & de belle couleur, on les ſert ſaupoudrés de ſucre. Ces *beignets* bien faits ſont creux & légers. C'eſt avec la même pâte, qu'on fait des *petits choux*. Il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.

Pour faire des *beignets de brioche*, on prend de ces petites brioches de deux liards ; on les coupe par la moitié, on en ôte la mie, on met en la place une crême cuite ou des confitures. On recole enſemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroiſſent entieres. On les trempe dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du ſel, le tout délayé avec du vin blanc. Quand ces *beignets* ſont frits de belle couleur, on les glace avec du ſucre & à la pelle rouge.

Pour les *beignets de pommes*, on les coupe en quatre quartiers ; on ôte la peau, les pépins, on les pare proprement. On les fait mariner deux ou trois heures dans l'eau-de-vie avec du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles ont bien pris goût, on les met égoutter ; enſuite on les met dans un linge blanc avec de la farine. On les remue pour qu'elles prennent farine : frites de belle couleur, on les glace avec du ſucre & la pelle rouge. Les *beignets de pêche* ſe font de même. Les pommes de reinettes ſont les meilleures pour des *beignets*. Si l'on veut faire des *beignets de pommes* en pâte, on creuſe les pommes par le milieu ſans les rompre pour en ôter les pépins. On les pele pour les couper par tranches, de l'épaiſſeur d'un écu. On les marine comme les précédentes, & on les trempe dans la pâte comme les *beignets de brioche*, pour les frire, & les glacer enſuite avec du ſucre.

Pour les *beignets d'orange*, on en a quatre ou cinq, dont on ôte la ſuperficie de l'écorce. On les coupe par quartiers pour en ôter les pépins. On les fait cuire avec un peu de ſucre. On a une pâte délayée avec du vin blanc, farine, une cuillerée de bonne huile & du ſel. Dans cette pâte ni trop claire, ni trop épaiſſe, filant en la verſant avec la cuillier, on trempe les quartiers d'orange, & on les fait cuire dans une friture de belle couleur. On les ſert enſuite glacés de ſucre fin.

BELETTE, c'eſt un petit animal ſauvage, ennemi des pigeons, qui a le goſier blanc, le dos rouge & le muſeau

étroit. Il y en a de deux eſpeces; l'une qui eſt ſauvage, & l'autre domeſtique, qui eſt proprement la *foüine*.

Cet animal eſt hardi & cruel, on l'apprivoiſe facilement ſi on lui frote les dents avec de l'ail, n'oſant plus après cela mordre perſonne, il devient familier avec celui qui le gouverne.

La *belette* eſt fort ruſée; elle vit de rats qu'elle tire de leurs trous avec ſon muſeau, ce qui fait qu'il y en a qui en nourriſſent à la campagne pour ſe garantir de cette vermine. Elle mange des taupes, fait la guerre aux liévres qu'elle étrangle, après les avoir ſurpris tout fatigués d'avoir été pourſuivis.

Comme les *belettes* ſont dangéreuſes pour la volaille, on leur dreſſe les mêmes embûches qu'aux foüines, excepté qu'on leur met pour appât des œufs de poule.

On les chaſſe des endroits où elles ſont en y mettant de la rhuë: d'autres prennent pour cela un chat rôti, qu'ils expoſent dans les lieux qu'elles fréquentent; l'odeur qui en exhale les fait fuir: d'autres enfin ont une *belette* en vie. Ils lui coupent la queuë & les teſticules, & la laiſſent ainſi aller; & on prétend que cela oblige les autres à quitter cette demeure.

Voici une machine dont on ſe ſert pour prendre les *belettes*, la foüine, & le *chat putois*. Pour la compoſer, on prend trois petites planches A. B. C. (*Figure 15. de la Planche IX.*) longues chacune de deux ou trois pieds, larges de neuf pouces, & épaiſſes de neuf lignes. On les clouë enſemble comme une biere, & on enferme un des bouts, avec un autre petit morceau de planche C. de même largeur & de pareille épaiſſeur; & deſſus ces planches on en clouë une autre D. auſſi large que les précédentes, & moins longues des deux tiers. Pour le reſte de l'ouverture, il faut avoir un autre ais M. E. qui achevera de le couvrir.

Enſuite ayez un virebrequin, percez-en le bord des deux côtés, & y cognez des clous, qui entreront aux deux côtés de l'ais de deſſus, enſorte qu'ils ſervent de tourillons, ou de maniere de pivots, ſur leſquels la planche ſe puiſſe hauſſer ou baiſſer aiſément; & par l'autre bout M. vous clouerez un morceau F. de bois, ſemblable à celui C. qui ne tiendra qu'à cette planche, & non aux autres, de maniere qu'étant baiſſé, le tout enſemble eſt une boëte fermée.

Quand cette machine eſt faite ainſi, on a deux morceaux de bois G. longs de deux pieds, larges d'un pouce, & épais d'un demi-pouce, & percez un peu au deſſus de G. d'un trou à paſſer le petit doigt.

Après cela clouez-les au milieu des planches des deux côtés, vis-à-vis l'un de l'autre. Ayez un morceau de bois d'un pouce en quarté, fait par les deux bouts comme un eſſieu, & le laiſſez entrer à l'aiſe dans les deux trous dont on vient de parler. Dans le milieu H. de cet eſſieu, il y aura un trou & une mortoiſe, pour y ficher un bâton I. qui tombera à plomb ſur l'ais, qui ſera mobile quand il ſera baiſſé, afin que l'animal, qui ſera pris dans la machine, ne puiſſe le lever pour en ſortir.

Avant que de clouer les planches enſemble, il eſt bon de faire un trou au bas de celle, qui eſt marquée A. à l'endroit L. haut de deux pouces, & large d'un demi-pouce, & à l'autre planche oppoſée faire un petit trou avec un virebrequin vis-à-vis du premier, & preſqu'au bout de la planche B. pour y paſſer une petite corde, & y attacher une marchette K. faite d'un bâton gros comme le petit doigt, & qui ſe hauſſe & ſe baiſſe librement.

A cette marchette ſera une petite coche vers le bout, & au milieu on attachera l'appât en dedans du traquenard. Cet appât doit toujours être conforme

au goût de l'animal qu'on veut ſurprendre.

Si c'eſt une *foüine*, ou un *chat putois*, on peut y mettre quelque volaille que ce ſoit, ou du fruit cuit. Les *belettes* ſont encore friandes du premier, ainſi que des œufs. Les chats domeſtiques y courront auſſi.

Cela obſervé, ayez une ficelle qui ſoit forte, attachez-la à l'extrémité de la planche mouvante, au milieu de la largeur, & liez à l'autre bout un bâton, long d'un pouce & demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts ainſi qu'un coin fait à fendre du bois; de maniere que la petite planche, qui eſt mouvante, étant levée à un demi-pied de haut, la ficelle ſoit paſſée par deſſus l'eſſieu H. & que le petit bâton ſoit d'un bout dans la coche de la marchette, & de l'autre au bord du trou; & par ce moyen la machine ſera tenduë.

Pour-lors les *foüines*, & les autres animaux, n'auront pas plutôt vû l'appât, qui ſera dans la machine, qu'ils y accoureront pour y mordre, & pour peu qu'ils tirent, le reſſort jouera & ils s'y trouveront pris.

Le traquenard double, ou à deux entrées, vous eſt montré dans la *Figure 16. de la Planche IX.* Il eſt plus embarraſſant que le ſimple; mais il eſt plus aſſuré, parce qu'étant tendu, comme il eſt, l'animal voit ſa proie plus facilement, & ne craint pas tant d'y entrer que dans celui qui n'a qu'une ſeule entrée.

Il eſt comme l'autre, fait de trois planches, pareilles à celles qui paroît marquées des Lettres A. N. B. C. H. M. D. longues de quatre pieds. Il y a dans le milieu pour tenir les deux planches des côtés en état, un morceau de bois épais de deux pouces, large d'un demi-pied, avec une feuillure à chaque bout E. E. qui entre à moitié de l'épaiſſeur de chaque ais, & eſt clouée par le deſſus. Il faut avoir deux planches mobiles, au lieu qu'au traquenard ſimple, il n'y en a qu'une, & faire tout le reſte de celui-ci de même que l'autre, à la réſerve que la marchette du double eſt au milieu à la Lettre Z. comme auſſi le trou par où elle doit paſſer pour tendre le traquenard, & qu'il y ait deux bâtons N. M. P. de chaque côté cloués aux deux tiers des ais, & qu'à l'autre ils ſont au milieu; & auſſi qu'il y a deux pivots G. H. ſur chaque planche mobile, qui font quatre en tout, & deux eſſieux P. avec leur bâton ou garde-trape. Il y a pareillement deux cordes, l'une attachée au bout de la trape V. & l'autre à la Lettre O. & toutes deux nouées enſemble au bout d'une autre à la Lettre Y. & à cette corde ſimple eſt attaché le petit bâton Z. ſi bien que la tirant toute ſeule, elle tire avec ſoi les deux autres qui tiennent les ais mobiles, & qui paſſent par deſſus les eſſieux P. Par ce moyen les deux trapes V. O. ſe levent enſemble & ſe défendent de même.

Vous pouvez encore vous ſervir d'un autre expédient, pour lever & tenir tenduë les planches mobiles ou trapes, avec moins de peine. Liez une corde aux deux bouts des bâtons Q. qui ſont cloués au derriere du traquenard, qu'elle ſoit roide; & dans le milieu attachez-y une boucle de verre R. ou de cuivre; ou bien une clef de ſerrure, dont l'anneau ſoit rond, dans lequel vous paſſerez le petit bâton Z. avec la corde où ſont liées les deux autres qui tiennent aux trapes, & quand vous les tirerez les cordes couleront ſans peine.

Celui qui aura bien compris la façon du traquenard ſimple peut facilement faire celui-ci, en voyant la Figure, ſur laquelle on ne ſe peut tromper; car à la réſerve des trois grands ais, il n'y a qu'à doubler, ou faire deux fois les mêmes piéces qui ſont au traquenard ſimple.

BEQUILLON, s'entend du bec des oiſeaux de proie, lorſqu'ils ſont en-

core jeunes, & on dit : *cet oiſeau n'a encore que le béquillon.*

BERGERS. La Varenne du Louvre oblige les *Bergers* de relever les épines que leurs troupeaux ont abatuës, à peine de dix livres d'amende, pour la premiere fois, & de vingt livres pour la ſeconde.

BESTIAUX. L'Article III. de l'Ordonnance de la Varenne du Louvre, du mois d'Avril 1669. dit :

» Comme auſſi pareilles défenſes à » toutes perſonnes de mener aucuns » chevaux, jumens, vaches, bœufs, ni » autres beſtiaux dans leſdites forêts, ni » èſdits buiſſons circonvoiſins, depuis le » quinze du préſent mois d'Avril, juſ- » qu'au quinze de Juin prochain, pren- » dre, couper, ni enlever aucunes her- » bes, ni même dans les bleds de l'éten- » duë des Capitaineries, ſur peine de » confiſcation des bêtes qui y ſeront » trouvées, & d'amende arbitraire ſui- » vant leſdites Ordonnances. «

BETTE, ou POIRE'E, plante potagere aſſez connuë, dont on a parlé dans le Dictionnaire d'Agriculture. Elle eſt d'un grand uſage en Cuiſine. On s'en ſert pour faire des farces, & de ſes cardes pour manger à la ſauſſe blanche. Les *bettes* ſe mettent auſſi dans les potages, tant gras, que maigres.

BETTERAVE, autre plante potagere fort connuë, qu'on fait cuire dans l'eau ou au four, qui ſe mange en ſalade & en fricaſſée.

BEURRE, ſubſtance graſſe & onctueuſe, qui ſe fait du lait épaiſſi en le battant. Il y a le *beurre frais*, le *beurre ſalé*, & le *fondu*. Dans le Dictionnaire d'Agriculture, on trouvera la maniere de faire le *beurre frais*. Le meilleur eſt naturellement jaune. Le blanc n'eſt pas ſi bon à beaucoup près, ni d'un goût ſi agréable. Les *beurres ſalés* & *fondus* ſont des *beurres* ainſi préparés, & dont on fait les proviſions pour l'Hyver.

Pour ſaler le *beurre*, on le lave pluſieurs fois, afin de lui faire ſortir ſon lait ; enſuite on l'étend ſur une table propre deux livres à deux livres avec un rouleau. On en fait comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt. On répand du ſel deſſus. On plie ce *beurre* en trois ou quatre, & on le repaîtrit juſqu'a ce que ce *beurre* ſoit bien mêlé avec le ſel. On continuë de cette façon tout ce qu'on en veut ſaler, & on le met à meſure dans des pots de grès bien propres, & on le preſſe bien avec la main, pour qu'il ne reſte point de vuide. Quand les pots ſont pleins, on fait fondre du ſel avec un peu d'eau ; on le met ſur la ſuperficie des pots, on les couvre, & on les porte à la cave.

Pour du *beurre fondu*, on met un chaudron propre ſur le feu, & dedans la quantité de *beurre* qu'on déſire faire fondre, avec quelques clous de géroſle, feuilles de laurier & deux oignons. On fait cuire ce *beurre* pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin : on le retire après du feu, pour le laiſſer repoſer une heure ; on l'écume enſuite, & on le verſe doucement dans des pots de grès. On paſſe le fond du *beurre* au tamis, & quand les pots ſont pleins & froids, on les couvre de papier & d'une ardoiſe, & enſuite on les porte à la cave.

BICHE, femelle du cerf, qui n'a point de bois ſur la tête. La *biche* ſe chaſſe comme le cerf. *Voyez* CERF. Quant à la maniere de l'apprêter en Cuiſine, elle eſt de la nature du CERF ; mais eſt plus molle & plus fade. On la mange rôtie ; & pour cela on la fait tremper dans une marinade, après l'avoir piquée de menu lard ; on l'arroſe en la faiſant rôtir. Etant cuite, on met des capres & farine frite dans ſon dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la ſauſſe. On la mange, ſi l'on veut, à la ſauſſe douce, avec vinaigre, ſel & ſucre, cela dépend de la fantaiſie. Les

Digitized by Google

biches ſont leurs faons en Avril & en Mai.

BIDET, cheval de petite taille. Les meilleurs *bidets* viennent de France. On appelle *double bidet* un cheval de taille médiocre, au deſſus de celle du *bidet*.

BIEN CHEVILLE', c'eſt quand il y a beaucoup d'andoüillers à la tête d'un cerf, d'un dain & d'un chevreüil. On dit : *ce dain a bien chevillé : le chevreuil qu'on prit hier étoit mal chevillé.*

BIEN JUGER DES ALLURES, c'eſt, en terme de Chaſſe, voir quand la bête met les pieds dans une même diſtance. On dit : *il eſt aiſé à un bon Chaſſeur de bien juger des allures de la bête qu'il chaſſe.*

BIERE, liqueur devenuë ſpiritueuſe par la fermentation. La matiere qui entre dans la compoſition de la *biere* ſont l'orge ou le froment, ou enfin quelque autre eſpece de bled, que l'on a réduite en une farine groſſiere. Le houblon, & les autres parties ameres que l'on mêle avec la *biere*, aide' à raréfier les parties groſſieres & viſqueuſes du froment, & conſerve la *biere* en empêchant qu'elle ne s'engraiſſe. La *biere* eſt la boiſſon ordinaire des Anglois, Hollandois, Flamans, Allemans, & autres Habitans du Nord. *Voyez* le Dictionnaire d'Agriculture ſur ce mot.

BIGARRURE, ſont des taches rouſſes ou noires, ou des diverſités de couleurs, qui rendent le pennage d'un oiſeau de proie *bigarré*. On dit : *le faucon a beaucoup de bigarrures.*

BILLARD, inſtrument d'Oiſeleur. C'eſt un morceau de bois, long de deux pieds, ſe terminant en pointe d'un bout, & recourbé de l'autre au moins d'un pied.

BISCUIT, ſorte de pâtiſſerie friande. On en fait de pluſieurs façons.

BIZET, pigeon ſauvage, plus petit que le ramier, qui a les pieds & le bec rouge. Les *bizets* ſont des oiſeaux de paſſage qui ſe perchent ſur les arbres. On les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre, & lorſqu'on leur veut faire la Chaſſe, il faut remarquer l'endroit par où ils paſſent, & l'arbre ſur lequel ils ſe perchent ; enſuite on eſt pluſieurs perſonnes enſemble, on prend des poëles, ou des tambours, ou d'autres inſtrumens propres à faire du bruit.

Après cela, & ſi-tôt qu'on eſt arrivé ſous l'arbre, il faut faire du bruit le plus qu'il eſt poſſible. Il faut que quelques-uns de la Compagnie aient des fuſils. Cette Chaſſe ne ſe fait que de nuit, & il eſt néceſſaire qu'un autre ſe ſoit muni d'une lanterne ſourde, avec une bougie qui ſera allumée dedans.

Tout cet équipage ainſi préparé, on tourne la clarté du côté du dedans de l'arbre, pour tâcher de découvrir les pigeons, & quand on les a apperçus, on tire deſſus, en faiſant toujours grand bruit avec les inſtrumens qu'on a apportés ; ce bruit étourdit ces oiſeaux, & les épouvante tant qu'ils n'oſent remuer, de maniere qu'on en fait une Chaſſe très-abondante.

Il y a une autre maniere de prendre les *bizets*, pigeons ramiers & tourterelles. On ſe ſert pour cela d'un grand filet A. (*Figure 66. de la Planche 4.*) qu'on attache à des perches B. enſorte qu'en tombant, le haut avance beaucoup plus que le bas, & couvre tout ce qui ſe rencontre ſous le filet.

Quand le filet eſt tendu de la maniere qu'on le voit dans la figure, un de ceux qui chaſſent, marqué E. ſe met derriere le filet, qui, par le moyen d'une corde C. attachée au piquet D. fait tomber le filet quand il eſt à propos.

Ce filet ainſi tendu, on ſe ſert d'une autre machine F. compoſée de trois perches les plus longues que l'on peut trouver. On les met en triangle, ainſi que la figure les repréſente. Les trois fourchons d'en haut ſont tiſſus d'oſier, & en

dedans, il y a un petit ſiége fait avec une petite planche ajuſtée exprès pour y aſſeoir un homme.

Pour monter dans cette machine, on ſe ſert d'une échelle de corde G. attachée par un bout à une des perches, comme on le peut voir, & l'autre à un piquet H. l'homme dans cette machine doit avoir un arc C. & une fléche I. garnie de plumes, de queues K. d'oiſeaux de proie, & ayant l'œil toujours alerte, ſi-tôt qu'il apperçoit des *bizets*, ramiers, &c. il tire ſa fléche droit en haut & à vuë de ces oiſeaux, qui s'imaginant que ce ſont des véritables oiſeaux de proie s'abbatent tout d'un coup au pied du filet qu'on lâche ſur eux; c'eſt ainſi qu'on prend cette eſpece de pigeons.

On en prend quelquefois cinq ou ſix cens à la fois; il faut les aſſommer, parce qu'il ſeroit trop embarraſſant de les prendre tous en vie. On ne laiſſe pas d'en prendre une certaine quantité en vie, afin d'en avoir tout l'Hyver. Pour cet effet, on fait paſſer un petit garçon deſſous le filet, muni d'un ſac pour les mettre dedans, pour les porter dans des greniers.

Les *bizets* & les ramiers ſe prennent encore à la pantiere ſimple, ou en tramail; mais comme ce filet ne ſçauroit avoir tant d'étenduë, la Chaſſe n'en eſt pas abondante.

Il y en a qui ne mettent point de poulies aux perches, & qui ſe contentent de faire une hoche, bien unie & en biais, & ſur laquelle ils poſent légérement le filet, qui tombe ſi-tôt qu'on le lâche, & produit le même effet.

Les *bizets* ſont un bon mets en Cuiſine. On les mange rôtis, & pour cela il faut les vuider & piquer de menu lard, puis les faire rôtir à la broche. Ces oiſeaux peuvent encore ſe déguiſer comme les pigeons.

BLAIREAU, petit animal qui vit de fruits & de charogne. Cet animal eſt fort puant, & l'on dit qu'on connoît ſon âge à la quantité de trous qu'il a ſur la queuë; car ils augmentent d'un tous les ans. Il a la peau vilaine, garnie d'un poil hériſſé, & de couleur griſâtre. Ses dents ſont fort pointuës, & ſon dos fort large. Le *blaireau* ne s'écarte guére de ſon terrier, & vit preſque toujours caché. *Voyez* au mot TAISSON, la maniere de chaſſer & de prendre cet animal.

BLEDS. L'Article XVIII. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte:

» Défendons à tous Gentilshommes, » & autres ayant droit de Chaſſe, de » chaſſer à pied ou à cheval, avec » chiens, ou oiſeaux, ſur terres enſe» mencées, depuis que le *bled* ſera en » tuyau; & dans les vignes, depuis le » premier jour de Mai, juſques après la » dépoüille, à peine de privation de leur » droit de Chaſſe, cinq cens livres d'á» mende, & de tous dépens, dommages » & intérêts envers les Propriétaires ou » Uſufruitiers. « *Voyez* HERBES.

BLEIME, maladie qui ſurvient aux chevaux. C'eſt une inflammation cauſée par un ſang meurtri dans le dedans du ſabot, entre la ſolle & le petit pied, vers le talon, où la matiere ſe forme.

Il y a trois ſortes de *bleimes*; les premieres viennent aux pieds altérés & cerclés, & aux talons encaſtelés, & croiſſent plutôt au quartier de dedans. Ce mal fait beaucoup boiter le cheval, & ſouvent pour l'en guérir, on eſt obligé de l'ouvrir, ou de le deſſoller, ſi on la néglige. C'eſt pourquoi ſi-tôt qu'on s'apperçoit de la *bleime*, il faut l'ouvrir juſqu'au vif, en faire ſortir la matiere qui y eſt, & mettre dedans du baume ardent ou de l'huile de méricules, puis envelopper le ſabot avec une rémolade, compoſée de ſuie & de térébenthine.

Il y a des *bleimes*, qui ſont ſi dangéreuſes, qu'elles font faire quartier neuf, principalement lorſque la matiere y a croupi, & qu'elle a ſoufflé au poil; car

alors il s'y forme un ou plusieurs os de graisses ou filandres, qui mangent ou pourrissent la racine du quartier qu'il faut couper à peu près jusqu'à la couronne ; & si pour cela la *bleime* n'en est pas guérie.

On prévient ces *bleimes*, si l'on tient toujours les pieds d'un cheval bien nets, & qu'on les graisse. Il est bon encore de pousser leur fiente sous les pieds de devant, la moüiller avec de l'eau, & laisser aux chevaux tous les jours cinq ou six heures les pieds de devant dans cette fiente moüillée.

La seconde espece de *bleime* est la *bleime* encornée, c'est-à-dire, celle qui a endommagé le tendon qu'il faut extirper comme un javart encorné, *voyez-y*. Mais cette *bleime* est encore plus dangéreuse, d'autant que très-souvent elle cause la mort aux chevaux. Pendant qu'on traite un cheval de ce mal, il faut tous les jours, au lieu d'avoine, lui donner du son moüillé, mêlé de deux onces de foie d'antimoine.

Pour les *bleimes* de la troisiéme espece, elles sont causées par de petites pierres & du gravier, enfermé entre la solle & le fer, qui la foulent & la meurtrissent. Ces *bleimes* sont aisées à guérir ; & pour cela, il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal, & ôter toute la solle meurtrie, si la matiere n'y est pas encore formée. Si elle y est, il faut l'en faire sortir, puis le panser comme une encolûre, *voyez-y* : & quand on a donné jour à la *bleime* par dessous, elle guérit promptement.

BLESSURES. Les oiseaux de Fauconnerie sont sujets à se blesser, mais leurs *blessures* sont faciles à guérir, pourvu qu'elles soient découvertes, & qu'elles ne touchent point aux *parties nobles*. Ainsi il faut sçavoir ce que c'est, & si les *blessures* ont été faites par quelque *aigle*, par le bec d'un *héron*, ou par quelque heurt en volant, ou par autre accident.

Pour connoître la *blessure*, il faut avoir du vin tiéde, blanc ou autre, on en lave l'oiseau, on le visite promptement ; & quand on a trouvé la *blessure*, on le panse avec l'eau distilée de brouts, ou des extrémités de branches de chêne, de laquelle eau on ne doit jamais laisser passer le mois de Mai, sans en faire une bonne fiole ; car alors ils sont tendres & bons à distiller. Cette eau est fort propre pour laver toutes sortes de plaies d'oiseaux, & a la vertu de chasser le venin. A son défaut la décoction du gland peut servir, & son écorce même, si on l'applique en poudre sur la plaie. Si l'on ne peut avoir du chêne, on peut se servir du hêtre, ou du fouteau, qui ont la même propriété.

Il faut sçavoir que pour les plaies des oiseaux tous oins & graisses sont préjudiciable au pennage, lequel on doit conserver avec soin. C'est pourquoi il faut se servir de poudres, comme nous avons dit, entre lesquelles on prendra la poudre d'*ache* séchée au four, avec poudre de *myrte*, poudre de *nicotiane*, d'*aloës*, & poudre d'*encens* ; on applique le tout sur la plaie.

La serre d'un *aigle* & le bec d'un *héron* portent toujours du venin : ainsi dès que l'oiseau en est blessé, il faut laver la plaie, avec l'eau dont nous venons de parler, & en avoir toujours de faite, non-seulement de celle-là, mais de toutes celles qui s'ensuivent. Les principales sont l'eau de persil, de fenoüil, de bugloſe, de rhuë, de chicorée, de scabieuse, de bétoine, de plantain, de camomille, de chardon, de lavande, d'aspic, de sauge, de mente, de romarin, d'aigremoine, de mauve des deux especes, de pimprenelle, de douce-mille, de satiette, de marjolaine, de pourpier, de roses de toutes sortes, d'ache, de fleurs de féves, de petites griottes, de thim, de pivoine, de valériane & d'orignan. On ne dit pas comme ces eaux se doivent faire. Plusieurs Auteurs en

ont donné les moyens, & les diſtillations en ſont aſſez communes aujourd'hui.

Si l'oiſeau a reçu quelque coup qui lui faſſe rendre du ſang par la gorge, ou par le bec, on prend une vingtaine de glands de chêne, & une poignée de plantain ou de centinode. On fait boüillir le tout dans une pinte d'eau; puis on met dans cette décoction réduire au tiers deux onces de manne & la moitié de terre ſigillée. On en donne à l'oiſeau avec ſa viande; ou bien on prend deux dragmes de corail rouge, deux d'ambre, & deux de corne de cerf & autant de terre ſigillée, avec deux dragmes de momie. On met de cette poudre ſur la chair, dont on fait paître l'oiſeau.

BLOC, eſt en Fauconnerie la perche ſur laquelle on met l'oiſeau de proie, & l'on dit : *le bloc doit être de drap crainte que l'oiſeau n'amaſſe la chirarque.*

BLOQUER, terme de Fauconnerie, qui ſe dit lorſque l'oiſeau a remis la perdrix, & qu'il la tient à ſon avantage, gagnant le haut de quelque arbre prochain. On dit auſſi, *l'oiſeau ſe bloque*, pour dire qu'il pend en l'air & s'y ſoutient ſans battre de l'aile.

BŒUF, animal domeſtique, dont on a parlé dans le Dictionnaire d'Agriculture. Sa chair en Cuiſine eſt bonne toute l'année. Les meilleurs *bœufs* nous viennent du Cotentin, de Normandie & de l'Auvergne. Il faut choiſir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoiſi, gras & bien couvert. Il faut le laiſſer mortifier quatre ou cinq jours en Hyver; deux ou trois au Printems & l'Automne; pour l'Eté un jour ou deux, ſuivant les chaleurs, & l'expoſition des vents où l'on met la viande. Il y a des parties dans le *bœuf*, qui ſe conſervent mieux les unes que les autres. Dans le *bœuf*, il y a des parties qu'on appelle *baſſe boucherie.*

Cette viande n'eſt d'uſage que chez le bas Peuple, & l'aſſaiſonnement qu'il y met eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotes, pour en relever le goût inſipide. Mais ce qui eſt d'uſage chez le Bourgeois, & les gens qui tiennent bonne table, ſont la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe & la queuë, la cuiſſe, la culote, la tranche, la piéce ronde, les gîtes à la noix, le cimier & la moëlle. Après la cuiſſe ſont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets, les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons & le gros bout. A leur Lettre, on trouve la maniere d'apprêter toutes ces différentes parties du *bœuf.*

BOMBARDER, c'eſt une maniere de pêcher des *carpes*, ou tout autre poiſſon : voici comment.

On choiſit un endroit de riviere ou d'étang, où l'eau forme une eſpece de baſſin, net de toutes ſortes de joncs ou de racines d'arbres, & où l'on eſt aſſuré qu'il y a abondance de la *carpe*, & par le moyen d'un petit bateau, on l'entoure de filets, dont ſuivant la maniere ordinaire le plomb touche le fond, & le deſſus ſe ſoûtient ſur l'eau par le moyen des morceaux de liége qui y ſont attachés. *Voyez* la *Figure* 40. *Planche* 11. On prend douze, quinze ou vingt *bombes*, qui ne ſont que des pétards ordinaires, où l'on a attaché des pierres pour les faire couler à fond. On les allume, puis on les jette dans ce baſſin promptement les uns après les autres. Les pétards troublent l'eau ſi épouvantablement par l'effet qu'ils font dans le vaſe, que la *carpe* toute troublée ne ſçait où fuir; mais étant contrainte de chercher un air plus pur, elle donne dans les filets où les Pêcheurs la prennent. On en peut prendre juſqu'à ſoixante d'un coup de filet, & quelquefois beaucoup moins. La compoſition du pétard eſt la même que celle des fuſées ordinaires. Le tems pour pêcher doit être favorable, & ce doit être dans un fond vaſeux; car il eſt douteux ſi ſur un fond de ſable, & dans une eau très-claire,

très-claire, ces *bombes* feroient leur effet, chacun en peut faire l'épreuve. A. eſt le pétard, B. la pierre qu'on y attache, C. le baſſin renfermé de filets, D. celui qui jette les *bombes*, & E. le bateau où ſont ceux qui vont pêcher ou prendre la *carpe*.

BON : on dit en Fauconnerie *voler pour bon*, c'eſt-à-dire, *tout de bon* lorſque les oiſeaux de proie ſont bien affaités.

BON CONNOISSEUR, c'eſt un Veneur qui a toutes les connoiſſances des bêtes qu'on chaſſe. On dit : *il ne faut chez les Grands que des Veneurs bons Connoiſſeurs.*

BON PIQUEUR, c'eſt quand un homme eſt bon Connoiſſeur, homme de jugement, & expérimenté à faire chaſſer les chiens courans.

BONDIR, FAIRE BONDIR, c'eſt-à-dire, qu'un cerf, qu'un daim, qu'un chevreüil fait partir de la repoſée d'autres bêtes fauves. On dit encore, *bondir le change.*

BORDER. On dit : *border un filet*, ce n'eſt rien autre choſe qu'attacher avec du fil de trois en trois pouces une corde autour du filet pour le rendre plus fort.

BOSSES, en terme de Chaſſe, ſe dit de la premiere pouſſée du bois d'un cerf qui a mis bas, & qui commence à ſe faire dès le mois de Mars ou d'Avril.

BOTE, en terme de Chaſſe, s'entend de la longe avec laquelle on mene le limier au bois.

BOUCHE. On dit : *bouche de cheval :* & de la ſenſibilité que les chevaux ont en cette partie où on leur met le mors. On dit qu'un cheval a la *bouche fine*, *tendre*, *légere*, *loyale*, quand il s'arrête pour peu qu'on leve la main. Qu'il a une *bouche fauſſe*, quand elle eſt inſenſible. Une *bouche forte*, *ruinée* & *déſeſpérée*, ſe dit du cheval qui n'obéit point, qui s'emporte. Une *bouche aſſurée* eſt celle qui ne bat, & qui ne peſe jamais à la main. On appelle un cheval *ſans bouche* celle qui n'obéit point au Cavalier. Une *bouche chatoüilleuſe* celle qui craint trop le mors. Une *bouche à pleine main* celle qui a l'appui aſſuré, & qui ſouffre qu'on tourne la main ſans ſe cabrer ni peſer ſur le mors. Une *bouche au de-là de la pleine main*, ou *plus qu'à pleine main*, eſt celle d'un cheval qui a peine à obéir.

Les qualités en général, qui font une *bonne bouche*, ſont d'avoir l'appui égal, ferme & léger. L'artêt aiſé & ferme, eſt de n'avoir ni calus, ni bleſſures, ni meurtriſſures, d'avoir la *bouche* fraîche & pleine d'écumes.

Pour ſe connoître ſi un cheval a *bonne bouche*, il faut qu'il ait l'encolure relevée, les reins bons & bien faits, les jambes & les pieds auſſi. L'os de la ganache doit être ſuffiſamment ouvert, ce qui ſe ſent proche l'endroit d'où on tire les avives, & un peu plus bas, s'il l'a trop ſerré. Le cheval ne pourra pas avoir *bonne bouche*, parce qu'il ne ſe ramenera pas ; il portera le nez au vent.

On connoît qu'un cheval a *bonne bouche*, lorſque mettant le doigt dedans, & appuyant fortement ſur la barre, on y remarque qu'il y eſt ſenſibe, au lieu qu'elle eſt mauvaiſe quand elle ne lui fait point de douleur. Il faut encore voir ſi les barres ſont hautes, ſi elles n'ont point été rompuës ou bleſſées ; ſi cela étoit on ne pourroit rien préſumer de bon de la *bouche* d'un cheval.

Si la barbe eſt bleſſée, c'eſt encore une marque que le cheval a *mauvaiſe bouche*, comme lorſqu'il s'appuie trop ſur la main en voyage ; & pour être bien certain de la *bonne* ou *mauvaiſe bouche* d'un cheval, il n'y a qu'à le faire partir de la main, & le faire arrêter : s'il ne bégaye point, c'eſt une bonne marque, autrement c'eſt ſigne qu'il a la *bouche chatoüilleuſe* ; il faut partir & arrêter tout court deux ou trois fois : ſi le che-

val fait bien ſon devoir, on inférera qu'il a *bonne bouche*.

BOUCHE DE FOUR, c'eſt l'ouverture par où l'on enfourne le pain. On dit auſſi, *gueule de four*.

BOUCHE DES OISEAUX. Il croît quelquefois à la *bouche des oiſeaux* de Fauconnerie des petits morceaux de chair blanchâtres & noirâtres, qui les empêche de paître à l'ordinaire. Ces excroiſſances ſont groſſes comme des petits pois; & pour les ôter on ſe ſert de ciſeaux, ſi l'endroit où elles naiſſent le permet, ſinon on prend de l'alun brûlé, ou une gourte d huile de ſoufre diſtillée qu'on met ſur ces excroiſſances, avec un peu de coton imbibé dedans, ou bien avec un poinçon qu'on leur porte dedans.

Outre ce mal, il leur ſurvient quelquefois à la *bouche* une eſpece d'ulcere fort dangéreux. On le guérit avec du miel roſat, ou de la poudre de coque de noix & de celle de tithymale, qu'on lie ſerré dans du linge moüillé, & qu'on met ſur la cendre chaude, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en une pouſſiere fort menuë, qu'on met ſur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron, dont ils lavent la plaie. Si le mal ſe guérit, on le frote de ſyrop de mûres. Au reſte, il faut obſerver de curer les oiſeaux malades avant que d'en venir à ces remedes.

BOUCHON DE PAILLE, ou DE FOIN: on s'en ſert pour froter les chevaux lorſqu'ils ſont moüillés, ou après qu'on les a étrillés: c'eſt une mauvaiſe maxime de ſe ſervir du *bouchon de paille* pour froter un cheval lorſqu'il entre tout dégouttant de ſueur à l'écurie. On croit le délaſſer par-là, & lui faire du bien, mais bien au contraire, c'eſt aider aux humeurs malignes, qui pour-lors ſont en mouvement, à ſe décharger ſur quelque partie des jambes de ce cheval, ce qui cauſe dans la ſuite bien ſouvent plus de mal qu'on ne croit. Il faut attendre que ce cheval ſoit repoſé.

BOUCHONNER UN CHEVAL, c'eſt le froter avec un bouchon de paille. Il faut obſerver là deſſus ce qu'on vient de dire à l'article du BOUCHON, *voyez-y*.

BOUCLER: on dit en terme de Manége *boucler une cavale*; & pour cela on lui ferme la nature d'une boucle, pour l'empêcher de concevoir. C'eſt le fait d'un Maréchal que de *boucler une jument*. Les *jumens bouclées* ſont plus de ſervice pour le harnois, & pour monter, que les autres qui donnent des poulains.

BOUCLETTES. Les Oiſeleurs diſent une *pantiere à bouclettes*, parce qu'elle a dans le haut de petites boucles, attachées comme un rideau de lit.

BOUDIN DE COCHON & DE SANGLIER. Pour en faire, on fait cuire dans de l'eau de l'oignon haché avec de la panne. Quand l'oignon eſt bien cuit, on prend de la panne qu'on coupe en dés, on la met dans la caſſerole où a cuit l'oignon avec du ſang, & le quart de crême, le tout aſſaiſonné de ſel fin & d'épices mêlées. On manie le tout enſemble. On l'entonne dans des boyaux coupés de la longueur qu'on veut faire les *boudins*. On les ficelle par les deux bouts, & on les jette dans l'eau boüillante. Au bout d'un quart d'heure, on les retire, & on les laiſſe refroidir pour les manger grillés.

BOUILLON. En Cuiſine, pour faire du *bouillon gras*, il faut avoir tranche de cimier trumeau de bœuf & autres viandes, comme mouton, volaille, telles qu'il plaît, & autant de toutes ces viandes qu'on le juge à propos. On fait cuire le tout dans une marmite; on l'écume bien, & étant achevé, on s'en ſert pour des biſques, oüilles & autres potages, en les nourriſſant d'ailleurs de bon jus.

Pour faire du *bouillon de poiſſon*, on prend le corps de pluſieurs poiſſons, dont

la chair aura ſervi pour faire des hachis. On a une anguille, on la coupe par morceaux ; on met le tout dans un pot ſuffiſamment grand, avec eau, beurre, ſel & poivre, bouquet de fines herbes, & oignon piqué de clous de girofle. On laiſſe bien boüillir le tout pendant une heure : on le paſſe après dans un linge blanc. Cela fait, on a des champignons paſſés au blanc : on fait d'ailleurs frire de la farine ; on la paſſe à l'étamine pour en faire un coulis, dont on ſe ſert pour nourrir le *bouillon* quand on le dreſſe.

BOULANGERIE, lieu où l'on paîtrit le pain & où l'on garde la farine. Il doit être tenu proprement, & meublé d'une huche pour y paîtrir le pain, & de quelques tables pour tourner la pâte deſſus. Ces tables ſervent auſſi à faire de la pâtiſſerie. Il y a des tamis plus ou moins fins pour paſſer la farine, un rouleau pour applatir la pâte, & des jattes de bois ou de paille, pour mettre les pains tout formés dedans. D'autres ſe ſervent de tournoires pour tourner la pâte ; ce ſont des eſpeces de tables ſans pieds, & qu'on poſe où l'on veut.

BOULET, en terme de Manége, eſt la jointure qui eſt à la jambe du cheval au deſſus du pâturon. Le *boulet* de la jambe d'un cheval doit être gros à proportion de ſa taille, plat & large, ſans enflûre, couronne ni groſſeur, avec une toupe de poil au derriere, qu'on appelle *fanon*.

Le *boulet* eſt une partie fort conſidérable de la jambe, pour faire connoître ſi elle eſt uſée ; car outre les molettes, qui viennent à côté & qui ſont fort viſibles, il faut remarquer s'il n'eſt point enflé, & s'il paroît plus gros qu'il ne faut, ce ſera une marque des jambes fort travaillées.

Le *boulet* eſt auſſi quelquefois couronné, c'eſt-à-dire, qu'on y voit une groſſeur, comme un cercle ſous la peau, large d'un demi doigt. Il vient encore au côté du *boulet* en dedans ou en dehors, & même au devant, une groſſeur comme une demi-noix, qui eſt molle, & qui obéit ſous le doigt quand on la preſſe : c'eſt auſſi un ſigne d'une jambe travaillée, & qui doit empêcher qu'on n'achete un cheval, ainſi que lorſqu'il a le *boulet* trop petit ; car alors il n'eſt pas capable de grand travail. Il faut auſſi manier le deſſous du pâturon, pour voir s'il n'y a point de forme, c'eſt un défaut conſidérable pour un cheval.

Le *boulet* eſt ſujet à des *entorſes* & *diſlocations* qui ſont très-dangereuſes, ſi on n'y apporte du remede, ſur-tout les entorſes des jambes de derriere. Pour y remédier, lorſqu'elles ſont arrivées, c'eſt de mener le cheval en main, auſſi-tôt qu'on eſt en lieu de repos, ſans laiſſer refroidir la partie ſi cela ſe peut.

On prend gros comme un œuf de couperoſe blanche, on la fait diſſoudre à froid dans une pinte d'eau, dont on mouille un linge qu'on applique ainſi mouillé & mis en quatre doubles tout autour du *boulet*. Il faut le lier par-deſſus avec une envelope, le tout à froid. On réïtere ce remede de ſix heures en ſix heures, & l'on continuë juſqu'à une entiere guériſon ; ce qui arrivera dans deux jours, ſi l'on a appliqué le remede avant que le *boulet* ſe ſoit refroidi.

Mais ſi l'on a trop tardé, & que l'enflure ſoit au *boulet* de derriere, il faut bien plus de tems. Au défaut de couperoſe, on ſe ſert d'eſprit de vin ou d'eau-de-vie, avec de l'émiellure rouge, *voy.* ce mot ; & ſi au bout de douze jours le mal ne guérit point, prenez moitié eau-de-vie, & moitié eſprit de térébenthine, une once de chacun : mettez-les dans une phiole, battez le tout enſemble, & en frotez le *boulet* juſqu'à ce qu'il en ſoit bien pénétré. Il faut prendre garde en attachant le cheval à l'auge, qu'il n'y porte point la dent.

Si malgré tous les remedes le mal ne guérit point, il faut y appliquer le feu,

entourant tout le *boulet* de raies de feu, ſans percer le cuir, une bonne ciroüenne par deſſus, *voyez* CIROUENNE : laiſſez tomber les écharres, puis frotez les plaies faites par le feu avec de l'eau-de-vie.

On croit ſouvent que le cheval n'a qu'une entorſe, lorſque l'os du *boulet* eſt démis, ce qu'on remarque à la ſituation du cheval, qui eſt contre nature : alors on en prend le *boulet* dans ſa main, on connoît s'il remuë en ſa place naturelle, ou s'il eſt démis. De quelque maniere que ce ſoit, il faut remettre l'os à ſa place, & ayant raſé le poil autour du *boulet*, on le frote avec égale partie d'huile de térébenthine & d'eau-de-vie, battuës enſemble.

Il eſt bon auſſi pour-lors de donner ſouvent au cheval des lavemens avec du policreſte, pour arrêter le battement de blanc que lui cauſe la douleur. On laiſſe le premier appareil neuf jours ſans y toucher. Quand on le leve il faut froter le *boulet* avec quelque bon onguent, ſaigner le cheval au col, & remettre les écliſſes comme elles étoient auparavant.

BOULETE', ſe dit d'un cheval, dont le *boulet* eſt hors de ſa ſituation naturelle, & qui s'eſt jetté trop en avant ; ce qui lui arrive par un trop violent travail. Quand un cheval eſt *bouleté*, on coupe la peau ſur le nerf qui eſt fort roide, quatre doigts au-deſſus du genou ſur le devant, & au-devant de la jambe on détache le nerf avec une corne de chamois, & on la paſſe par deſſous ce nerf ; puis on le coupe ſur la corne de chamois avec le biſtouri, enſorte qu'il n'y reſte rien. On emplit le trou avec du ſel & de la filaſſe imbibée de térébenthine chaude par deſſus, & il faut empêcher que le cheval n'y porte point la dent. On fait tenir l'appareil avec une enveloppe qu'on coud, afin de ne point trop ſerrer la jambe. On le laiſſe ainſi pendant quelques jours, & dès le lendemain on tire du ſang au cheval. On a ſoin après cela de frorer ſa jambe de quelque bon onguent pendant huit jours : le cheval marcheta, & le boulet ſe remettra.

BOULINIE, eſt une défaillance, qui abat tellement les *autours*, qu'ils courent riſque de mourir. Cette *boulinie* eſt cauſée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorſqu'on laiſſe trop jeûner l'oiſeau ; ce qui arrive le plus ſouvent en Hyver, & pendant que le froid ſe fait ſentir plus vigoureuſement : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin en cette ſaiſon que les *autours* ne manquent point de nourriture, que les *Autourſiers* en aient toujours leur gibeciere fournie, & que cette nourriture ſoit propre ; car il ne faudroit qu'un pât mal propre, pour dégoûter cet oiſeau.

Une raiſon qui doit obliger de bien ſoigner les *autours* en Hyver, c'eſt qu'il eſt à remarquer que plus il fait froid, plus la chaleur naturelle eſt concentrée au dedans de ces oiſeaux, & plutôt par conſéquent la coction des alimens s'y fait. Il réſulte auſſi delà que ces oiſeaux ayant bien plus de chaleur intérieurement pendant le froid, les humeurs ſe fondent en bien plus grande abondance, & prenant diverſes voies, découlent les unes ſur le poulmon & les autres ſur d'autres parties ; ce qui ne peut que leur être préjudiciable, & qu'on peut prévenir par le ſoin qu'on prend en leur donnant de la nourriture à propos. Quelquefois même les humeurs malignes leur tombent ſur les pieds & ſur les mains, ce qui leur cauſe la goute à ces parties ; maladie qui rend toujours les *autours* de mauvais affaitage.

BOUQUINER, c'eſt quand un liévre eſt en amour, qu'il tient une haze.

BOURACHE, plante fort commune dans les jardins, dont on a parlé dans le *Dictionnaire d'Agriculture*, & dont on ne fait uſage en Cuiſine que

pour les boüillons rafraîchiſſans, avec un peu de veau & point de ſel.

BOUROCHE, c'eſt une eſpece de panier en forme d'un œuf. dans lequel les Oiſeleurs portent en vie les oiſeaux de marécage.

BOURRE, c'eſt ce qui ſert à mettre ſur la poudre en chargeant les armes à feu, ſoit papier, *bourre* véritable, ou autre choſe qui y ſoit propre. *Bourrer* un fuſil, c'eſt afin qu'il porte plus loin.

BOUT SAIGNEUX DE MOUTON, c'en eſt le collet; quand il eſt fendu il ſe met dans le pot. Après qu'il eſt cuit, on le met ſur le gris avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre & panne de mie de pain, & on ſert deſſous une ſauſſe au verjus. Si l'on en veut faire un ragoût, on le fait cuire à la braiſe, faite avec boüillon, ſel, poivre, un bouquet garni; quand il eſt bien cuit, on le peut ſervir avec un ragoût de navets, un ragoût de concombre, un ragoût de celeri, un de paſſe-pierre ou ſauſſe hachée, ſauſſe à l'Angloiſe, ſauſſe à la ravigote, &c.

BOUTE', en terme de Manége, ſe dit d'un cheval qui a les jambes droites depuis le genou juſqu'à la couronne, ce qui arrive ſouvent aux chevaux courtjointes. Un *cheval bouté* eſt la même choſe qu'un cheval bouleté, ces deux termes ſont ſynonimes. *Voyez* BOULETE'.

BOUTIS, terme de Chaſſe; terrein où les bêtes noires ont fouillé avec leur *boutoir*, ou *boutoi*; & *boutoir* eſt le bout ou groin du ſanglier & autres bêtes. On dit, ces forêts ſont toutes remplies de *boutis*; ce n'eſt que *boutis* dans le fort de ce bois.

BOUTON. On dit en Fauconnerie qu'un oiſeau branche, & prend le *bouton*, pour marquer la cime des arbres.

BOUTON, en terme de Manége ſignifie la boule de cuir qui coule le long des rênes, & qui les reſſerre, & on appelle mettre un cheval ſous le *bouton*, lorſque le Cavalier en deſcendant abaiſſe ce *bouton* ſur le col, juſqu'à ce que la bride ramene la tête du cheval en bon état.

BOUZARDS, ce ſont les fientes de cerf qui ſont molles, en forme de bouze de vache, dont elles ont pris ce nom, & qu'on nomme fumées en terme de Vénerie.

BOYAU, FRANC BOYAU, c'eſt le gros *boyau* où paſſent les *viandis* du cerf. Le grand *boyau de loup* & de *louve* ſert à la colique, tant aux hommes qu'aux femmes.

BRACONNIERS, ce ſont gens qui chaſſent ſans droit ni permiſſion, ſoit ſur les plaiſirs du Roi, ſoit ſur les terres des Seigneurs.

L'article XII. de l'Ordonnance du Roi, du mois d'Août 1669. porte:

» Tous Tendeurs de lacs, tiraſſes, » tonnelles, traîneaux, bricole de corde, » de fil d'archal, piece & pans de rêts, » colliers, alliers de fil ou de ſoie, ſe» ront condamnés au foüet pour la pre» miere fois, & à 30. livres d'amende; » & pour la ſeconde, fuſtigés, flétris & » bannis pour cinq ans hors de la Maî» triſe, ſoit qu'ils aient commis délits » dans nos forêts, garennes & terres de » notre Domaine, ou en celles des Ec» cléſiaſtiques, Communautés & Parti» culiers de notre Royaume ſans excep» tion. «

BRAILLER: on dit qu'un *chien braille*, quand il crie ſans voix.

BRANCHE D'UNE BRIDE DE CHEVAL, ſont deux pieces de fer courbées, qui portent l'embouchure, les chaînettes & la gourmette, & qui ſont attachées d'un côté à la tétiere, & de l'autre aux rênes qui tiennent la tête du cheval ſujette. Il y en a de pluſieurs ſortes.

BRANCHER, en terme de Chaſſe, ſe dit des oiſeaux qui ſe poſent ſur une branche d'arbre. Ce mot ſignifie auſſi prendre le bouton. *Brancher* en Faucon-

nerie, s'entend d'un jeune oiſeau de proie, qui ſort du nid, & qui n'a encore la force que de voler de branche en branche, pour n'avoir pas encore les pennes allongées & nourries. C'eſt auſſi dans ce tems-là que l'oiſeleur ſe prend au filet ou à la glu.

BRANDES, ce ſont les bruyeres, où les cerfs vont viander.

BRANLE, ſe dit lorſqu'un faucon ſe rient en haut au premier degré ſur la tête du Fauconnier, & qu'il tourne & remuë les ailes en branlant & rodant de belle action.

BRANLOIRE : on dit en Fauconnerie qu'un héron eſt à la *branloire*, lorſqu'il eſt haut, & qu'il tourne en branlant.

BRAQUE, eſpece de chien de chaſſe, qui eſt bon quêteur, qui excelle par l'odorat. Les *braques* ſont de même allure que les *turquets* & *métifs*.

BRAS, en Manége ſe dit de la partie de la jambe de devant, qui s'étend depuis le bas de l'épaule juſqu'au genou. Le *bras* d'un cheval pour être beau, doit être large & nerveux ; & le muſcle qui eſt au deſſous, gros, nerveux & charnu. Il faut auſſi que ce *bras* ſoit long. Les chevaux ſe laſſent moins quand ils travaillent, au contraire des chevaux de manége qui doivent avoir les *bras* court, afin de lui donner bien du mouvement.

BRASSER, en terme de pêche, ſe dit de ceux qui agitent & qui troublent l'eau avec des bouloirs, pour faire donner le poiſſon dans le trouble, étiquettes, ou autres filets qui ſont tendus.

BRASSICOURT, terme de Manége, ſe dit d'un cheval qui a naturellement les jambes courbées en arc, à la différence des chevaux argués, qui les ont courbées par la force du travail.

BRAYER, en Fauconnerie ſignifie le cul d'un oiſeau de proie, & on dit : une marque de la bonté d'un faucon, eſt quand il a le *brayer net*, & lorſqu'il lui tombe bien bas le long de la queuë ; & qu'autour il eſt bien émaillé de taches noires & rouſſes.

BREANT, petit oiſeau dont le plumage eſt d'un verd brun, il y en a auſſi de jaunes & de dorés. Ceux-ci ſont les plus beaux, & c'eſt ainſi qu'il faut les choiſir ; ce ſont les meilleurs. On nourrit le *bréant* dès ſa jeuneſſe avec le chénevis pilé, de la mie de pain & un peu d'eau, dont on fait une pâte qu'il faut renouveller tous les deux jours, crainte qu'elle n'aigriſſe. On prend ce ſoin juſqu'à ce que cet oiſeau mange ſeul, pourlors on lui donne le chenevis tout entier. Il faut bien le lui accommoder. C'eſt l'oiſeau le plus ſain qu'il y ait, & & du meilleur tempérament. Il s'accoutume à tout, & ne meurt ordinairement que de vieilleſſe. Il eſt beſoin néanmoins de le purger de tems en tems avec un peu de laitue, de mouron ou de la poirée. Il chante fort agréablement.

BREME, poiſſon d'eau douce qui reſſemble à une carpe, excepté qu'il eſt plus plat, & qu'il a de plus grandes écailles. Ce poiſſon ſe plaît dans les eaux dormantes, & ſe nourrit d'herbes & de bouc. Il y a auſſi la *bréme de mer*, qui a le corps fort large & le dos de pluſieurs couleurs, les côtes argentées, & le ventre de couleur de lait. La *bréme* ſe pêche & s'apprête en cuiſine comme la carpe. *Voyez-y.*

BRICOLLES, en terme de Chaſſe, ſont des filets faits de petites cordes, pour prendre les grandes bêtes. Elles ſont en forme de bourſes. On ſe ſert auſſi de cette ſorte de filet pour prendre du poiſſon, comme le brochet, dont nous parlerons plus bas.

BRIDE, aſſortiment de bandes de cuir, & de pieces de fer propres à tenir la tête d'un cheval ſujette & obéiſſante. Il y a des *brides* pour des chevaux de monture, & pour des chevaux d'harnois.

BRIDON, en terme de Manége,

c'eſt un filet à l'Angloiſe, qui a une embouchure fort menuë, & qui n'a aucune branche.

BRIDER : on dit en Fauconnerie *brider les ſerres d'un oiſeau*, c'eſt-à-dire, en lier une de chaque main; cela l'empêche de charrier la proie.

BRIOCHE, pâtiſſerie délicate, qu'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs.

BRISEES, en terme de Chaſſe, ce ſont des marques que laiſſe un Chaſſeur dans un chemin où a paſſé le gibier, qui ſont ordinairement des branches d'arbres, qu'il briſe ou qu'il coupe, & qu'il jette aux chemins dans l'étenduë des quêtes. *Fauſſes briſées*, c'eſt quand on met des morceaux de papier attachés à des branches ſur les voies d'une bête, pour les ôter après & tromper ſon compagnon.

BRISER BAS, c'eſt rompre des branches, & les jetter par où a paſſé la bête, que nous appellons ſur les voies. On dit, nous *briſames bas*, quand nous eûmes remarqué que le cerf étoit paſſé. *Briſer haut*, c'eſt rompre les branches à demi, à hauteur de l'homme, & les laiſſer prendre au tronc de l'arbre.

BROCHET, poiſſon d'eau douce, blanc & long. On le trouve dans les rivieres, les étangs & les lacs. Ce poiſſon eſt fort goulu; il vit de proie qu'il trouve dans l'eau, ce qui fait qu'on en laiſſe moins qu'on peut dans les étangs, lorſqu'on les pêche, parce qu'il eſt ſujet à les dépeupler.

Les Naturaliſtes diſent que les œufs de *brochet* commencent à s'enfler dans les mois de mars & d'Avril, & qu'ils continuent juſques dans celui de Juin, qui eſt le tems où ils éclоſent. D'autres veulent que les *brochets* ſoient produits par la ſemence des tanches, & que c'eſt pour cela que ces poiſſons vivent ſi bien d'accord enſemble.

Le *brochet* ſe prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles. Il eſt bon de tendre deux hameçons à la fois. Il y en a de faits exprès, *voyez* des Figures de ceux qui ſont ſimples, ainſi que de doubles dans la *Figure* 31. *Planche X.*

Il faut que les hameçons ſoient un peu forts, auſſi-bien que la ficelle qui les tient attachés, parce que le *brochet* eſt de rude trait, ſur-tout lorſqu'il ſe ſent pris.

Voici une autre invention aſſez particuliere, dont on ſe ſert pour le pêcher. Prenez une petite perche longue d'environ neuf pieds M. *Figure* 34. *Planche X.* qui ſoit aſſez forte & d'un bois léger, afin qu'on puiſſe la manier d'une main. On attache au bout de cette perche un collet de crin de cheval en ſix doubles N. & on l'ouvre le long de la perche, & non en travers.

Cela fait, on ſe promene le long des eaux, où l'on ſçait qu'il y a du *brochet*; il faut toujours que ce ſoit par un beau tems, que le Soleil luiſe, & que l'eau ſoit très-claire. Alors on voit le poiſſon qui dort, on en approche doucement crainte de l'éveiller, & juſqu'à ce qu'on ſoit à portée de le toucher aiſément avec la perche. Cela étant, on lui paſſe adroitement le collet qui aura un nœud coulant juſqu'au milieu du corps, & on l'enleve tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'eſt que le *brochet* ne s'échape point quoiqu'on le touche, il ne s'enfuit que lorſqu'il entend du bruit: c'eſt pourquoi lorſqu'on pêche ainſi, s'il arrive que le poiſſon endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queuë droit à vous, il faudroit le toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera ſans s'épouvanter; puis quand on l'aura tourné à ſouhait, on le prend comme on vient de le dire.

Cette pêche ſe fait depuis le mois de Février juſqu'en Août, parce que c'eſt dans ces ſaiſons que le *brochet* dort au

Soleil à fleur d'eau, & proche du bord, ce qui fait qu'il eſt aiſé de lui paſſer le collet dont on vient de parler, & de le tourner comme on veut.

La maniere de pêcher le *brochet* avec des *bricoles*, eſt un peu difficile; mais ce que nous allons en dire, & la *Figure 32. de la planche X.* feront aiſément comprendre ce que c'eſt.

Il eſt bon qu'à l'endroit B. de la bricole A. il y ait un morceau de liege percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient l'hameçon C. il faut obſerver que le liege ſoit mis à trois ou quatre pieds de l'appât, plus ou moins, ſelon la profondeur de l'eau. Ce liege ſert à tenir l'appât entre deux eaux, lorſqu'on a jetté la ligne.

Il y en a qui au lieu de liége, ſe ſervent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles. Ils prétendent qu'il eſt meilleur, parce, diſent-ils, que le poiſſon qui y eſt accoutumé, ne s'en épouvante pas ſi-tôt.

Quand on tend les *bricoles* dans une eau courante, on attache une pierre à l'endroit D. de la ficelle, qui eſt groſſe comme le poing ou environ, afin que la ligne étant miſe dans l'eau, la pierre tombe au fond, & empêche ainſi cette ligne d'être emportée le long du bord.

Si c'eſt dans un étang ou autre eau qui ſoit tranquille, il n'eſt pas beſoin de pierre, la ligne ſe tient aſſez bien d'elle-même en état. Le tout diſpoſé ainſi qu'il vient d'être dit, on met pour appât à l'hameçon un carpeau ſi on en a, ou des perches, après leur avoir coupé l'aileron de deſſus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le *brochet* de mordre.

Enſuite prenez la *bricole* de la main droite, tenant toute la ficelle pliée; rapportez-la par deſſus le poiſſon attaché à l'hameçon, & prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, jettez de la droite la ligne, le liege & le poiſſon de toute votre force, afin que le tout aille le plus loin qu'il ſera poſſible. Pour mieux faire, prenez un petit bateau dans lequel vous vous mettrez; vous le conduirez dans l'endroit où vous voulez tendre votre *bricole*, & y étant arrivé, vous la jetterez dans l'eau; puis tenant ce piege dans une main, vous vous en reviendrez au bord l'attacher à quelque choſe comme on l'a dit.

La véritable heure pour tendre la *bricole*, eſt à trois ou quatre heures après midi dans l'Eté, au lieu qu'en Hyver on n'y va qu'à trois heures. On la laiſſe ainſi paſſer la nuit, & le lendemain matin ou va la tirer. Il faut obſerver que dans l'endroit où vous voulez tendre vos *bricoles*, il n'y ait point d'herbes, à cauſe que les *brochets* ont coutume de s'y retirer pour voir leur proie.

Pour pêcher le *brochet* à la ligne volante, on prend une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, & un peu plus groſſe que le pouce, *Figure 33. de la Planche X.* attachez-y preſqu'au milieu une ficelle, & l'entortillez tout autour juſqu'au petit bout, il faut que ce qui en reſte, ſoit long de deux ou trois toiſes ou environ,

A l'extrémité de cette ficelle ſera un hameçon, & l'appât, qui eſt ordinairement du poiſſon, ſe met deſſus, c'eſt-à-dire, qu'on paſſe le bout du chaînon par deſſous l'oüie, & qu'on lui fait ſortir par la gueule, juſqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par deſſus l'écaille. Ce chaînon doit être après attaché à la ficelle, & non auparavant; car on ne pourroit accommoder comme il faut l'appât dont on vient de parler; & pour faire que cet appât enfonce un peu dans l'eau, on met à deux pieds de diſtance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle.

Enſuite la perche en main, jettez votre ligne le plus loin que vous pourrez, & vous promenant ſur le bord d'une ri-

viere ou d'un étang, agitez votre ligne de tems en tems, pour faire que votre poiſſon remuë comme s'il étoit vivant. Alors il n'y aura point de *brochet* dans l'endroit où vous pêchez, ſi vous ne prenez rien; car s'il y en a, ce poiſſon auſſitôt s'élancera ſur cette proie, afin de la dévorer.

Mais il faut pour-lors un peu de patience, car qui tireroit la ligne auſſi-tôt que le *brochet* a donné à l'amorce, on gâteroit tout. Il faut lui donner le tems de l'avaler, puis le tirer à ſoi.

Au lieu de poiſſon pour appât, on peut ſe ſervir de grenouilles, & l'on peut prendre ce divertiſſement preſqu'à toute heure du jour, quoiqu'il ſoit plus avantageux de s'exercer à cette pêche avant que le Soleil ſe couche, & le matin, deux heures après ſon lever.

Il y a une autre maniere de prendre le *brochet* à la ligne volante, on l'appelle à la *turlotte*. Cette pêche eſt d'autant plus divertiſſante, qu'on peut la faire en ſe promenant ſur le bord de l'eau, ſans être obligé d'attendre que le poiſſon vienne prendre l'amorce ou l'appât, comme cela arrive preſqu'à toutes les pêches à la ligne.

Pour faire cette pêche, il faut ſçavoir la maniere d'enfiler l'hameçon dont on veut ſe ſervir, & d'attacher l'amorce. Pour cela il faut avoir un hameçon (tel qu'il eſt marqué à la lettre N. de la *Figure* 31. *Planche X.*) & un bout de fil d'archal jaune, de la groſſeur d'une fine épingle, qu'il faut plier en deux, & le tortiller de maniere qu'il faſſe un petit chaînon, au bout duquel on laiſſera un petit anneau, tel qu'il y eſt marqué à la lettre M. Pour les deux bouts de fil d'archal qui reſteront du chaînon, il faut les attacher à la queuë de l'hameçon avec de la ſoie ou du fil, enſorte que ce qui ſera attaché ne deſcende pas plus bas, que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon,

Cela fait, il faut faire un cornet d'un gros carton, ou ſi l'on veut de terre à potier, dont le dedans ne ſoit pas plus large que la groſſeur d'un tuyau d'une groſſe plume à écrire, & de la longueur environ du petit doigt; enſuite paſſer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil d'archal, & faire enſorte que toute la queuë de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à-vis le crocher, & environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, ſoit caché dans le cornet, & emplir ledit cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchaſſé ſe trouve au milieu, & envelopé également partout.

Cela étant fait, il faut arrondir les deux extrémités du plomb, & le rendre tel que la figure marquée O. le montre. L'hameçon ainſi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre pouces ou environ, qui ſoit fait de maniere qu'on puiſſe faire entrer dans la queuë le bout d'un bâton, de la longueur d'une canne, ainſi figurée a la lettre F. & qu'il y ait au bout un petit anneau E. par lequel on puiſſe faire paſſer la ficelle, & la ligne ſera faite.

Enſuite prenez un petit poiſſon de la groſſeur du pouce, & ſi cela ſe peut, un goujon; paſſez le chaînon dans la gueule & dans le corps, par l'anneau qui reſſortira par l'endroit par lequel le poiſſon rend ſon excrément, & faites enſorte que ce poiſſon avale tout ce qui eſt couvert de plomb, & tournez la pointe de l'hameçon du côté de l'ouie, ainſi qu'il eſt marqué à la lettre N. de la *Figure* 33. *de la Planche X.* & attachez le poiſſon avec du fil en trois endroits; ſçavoir au deſſus des oüies, au milieu du corps, & au deſſus de la queuë.

L'amorce ainſi diſpoſée, il faut paſſer par l'anneau de fer marqué à la lettre E. de la *Figure* 31. *Planche X.* le bout de la ficelle, dont il faut avoir dix ou douze braſſes entortillées autour d'un

morceau de bois, & attacher cette ficelle à l'anneau du chaînon K. *Figure* 33. *Planche X.* qui paroît d'un côté une ligne ordinaire, & de l'autre une ligne à *brochet*, ce qui compoſera une ligne, dont la figure eſt marquée L. G. K. dont on doit ſe ſervir, ainſi qu'on va le dire.

Il faut tenir de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficelle G. qu'il faudra détortiller autant qu'il ſuffira pour jetter l'amorce dans la riviere, qu'il faut laiſſer aller à fond & la faire ſautiller, en retirant la ligne par petits ſauts. Lorſque le *brochet* s'élancera ſur l'amorce, ce qui ſe ſentira par le mouvement qu'il donnera à la ligne, il faudra la lui laiſſer prendre & emporter, & lui fournir de la ficelle tant qu'il ſoit arrêté. Il ne s'éloigne ordinairement que de ſept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât, ou l'amorce. Il faut lui donner le tems d'avaler le goujon, & enſuite le ſonder doucement en retirant la ligne; & lorſqu'on ſentira de la réſiſtance, qui eſt une marque que le *brochet* n'aura pas abandonné l'appât, la retirer en donnant un petit ſaut à cette ligne par le mouvement du bâton, pour enferrer le *brochet*, que l'on ramenera enſuite aiſément au bord, en retirant petit à petit la ligne; & lorſque le *brochet* ſera ainſi proche le bord, il faut le jetter hors de l'eau.

On peut encore pêcher aux *brochets* en ſe ſervant de trois ſortes d'hameçons marqués A. B. C. *Figure* 31. *Planche X.* La lettre B. en fait voir un avec ſon crochet aſſez ouvert, afin qu'un poiſſon accroché ne puiſſe ſe défaire. Les trois hameçons ſont attachés par une double chaînette de cuivre, afin que le *brochet* ne puiſſe pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement échape-t-il un poiſſon d'un hameçon double, comme A. ou C. car l'un ou l'autre des hameçons accroche ordinairement quelque choſe, & quelquefois tous les deux. D. G. font voir deux poiſſons ſervans d'appât, l'un accroché par un hameçon ſimple, & l'autre par un double, attaché avec une ficelle à l'hameçon par la queuë, afin que cet appât vive plus long tems. H. eſt une ligne volante, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toujours à rêver ſans partir d'un lieu; & G. eſt un poiſſon qu'on attache à l'hameçon. On obſervera que le *brochet* mord plutôt un poiſſon qu'il voit vivant, qu'un qui eſt mort. Un poiſſon auquel on paſſe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures; mais celui à qui on le fait paſſer par deſſous les oüies, peut vivre douze heures. Aux lieux où le *brochet* trouve aſſez à manger, il ne mord que le poiſſon qu'il voit remuer; mais où il eſt affamé, il mord à tous appâts, pourvu que le poiſſon ne ſoit point pourri.

On tire auſſi le *brochet* dans l'eau avec un fuſil; pour cela on prend dans un tems beau & ſerain un miroir qu'on expoſe au Soleil, & on en fait aller la réflexion dans l'eau, où l'on ſçait qu'il y a quelque *brochet*: auſſi-tôt le *brochet* viendra paroître à la réflexion du miroir entre deux eaux, & l'on prendra alors un fuſil que l'on déchargera deſſus, & on tâchera d'être aſſez adroit pour le tuer. Il viendra auſſi-tôt qu'il ſera mort ſur l'eau, on le fera venir à bord avec quelque bâton ou gaule: voilà tout le myſtere.

Le *brochet* eſt ſuſceptible en cuiſine de bien des déguiſemens; nous allons en donner quelques-uns. Si on le veut ſervir pour rôt, on ne l'écaille point, on en ôte les oüies avec un torchon, & après l'avoir vuidé, on le fait cuire dans un court-bouillon fait de la maniere ſuivante, & qui peut être le même pour tous les poiſſons d'eau douce.

Mettez dans une caſſerole ou une poiſſonniere de l'eau, un quart de vin blanc, aſſez ſuffiſamment pour que le *brochet* trempe, un morceau de beurre, du ſel, du poivre, un gros bouquet de

perſil, ciboule, ail, giroſle, thim, laurier, baſilic, le tout ficelé enſemble; quelques tranches d'oignons & de carotes. On met le poiſſon cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler. Il faut envelopper le poiſſon que l'on fait cuire au court-bouillon dans un linge, par ce moyen on le tire avec plus d'aiſance, & on n'eſt point en danger de le rompre. Ce court-bouillon peut ſervir à pluſieurs fois.

Si l'on veut ſervir le *brochet* en entrée, on le coupe par tronçons ſans l'écailler, & on le fait cuire de même au court-bouillon. Quand il eſt cuit, & qu'on eſt prêt à ſervir, on enleve l'écaille, on le dreſſe, & on le ſert avec une ſauſſe blanche, & telle autre qu'on juge à propos.

Pour le ſervir en fricaſſée de poulets, après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, on le met dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons; on le paſſe ſur le feu, on y met après une pincée de farine, & mouillé de bouillon & vin blanc, on le fait cuire à grand feu. Quand il eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême.

On fait auſſi des matelotes de *brochet*; on le ſert mariné, frit; on en fait des pâtés & des potages.

BROSSER & percer dans le fort, c'eſt en terme de Chaſſe, courir avec les chevaux dans le bois.

BROUILLER, en terme de Manége, ſe dit d'un cheval qu'on monte hors d'état de ſe bien manier par la faute du Cavalier qui le monte.

BRUNIR, en terme de Chaſſe, ſe dit lorſque les cerfs après avoir frayé, vont teindre leur bois aux charbonnieres ou aux terres rougeâtres, afin de leur donner de la couleur. Le daim & le chevreuil en font autant.

BUFFETER, ſignifie en Fauconnerie donner en paſſant contre la tête d'un plus fort, ou contre la tête d'un leurre, quand on le fait battre aux oiſeaux. On dit, *cet oiſeau a buffeté la proie.*

BUISSON, bois d'une moyenne étenduë. *Buiſſon creux*, ce terme eſt d'uſage. Lorſque le valet de limier qui a détourné ne trouve rien dans ſon enceinte, c'eſt un *buiſſon creux.*

BUTURE, terme de Chaſſe, qui ſe dit quand la jointure au deſſus du pied du chien groſſit de telle ſorte, qu'il lui tombe des glaires qui le rendent boiteux.

CAB.

CAB.

CA *va là haut*, maniere de parler aux chiens, quand ils chaſſent.

CABILIOT, eſpece de moruë fraîche, qui, outre la maniere de l'apprêter comme la moruë ordinaire, peut encore être cuite dans un court-bouillon blanc, comme le turbot, & être ſervie dans le même goût, même ſauſſe, ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

CABRIOSE, en terme de Manége, ſe dit, lorſque le cheval étant en l'air, avant que de tomber à terre, épare entiérement de derriere, c'eſt-à-dire, ruë en étendant les jambes avec violence: quand il n'épare qu'à demi, on donne à la *cabriole* le nom de *balotade*; & on lui donne celui de groupade, quand au lieu d'étendre les jambes en arriere, il les trouſſe ſous lui, comme s'il les vouloit tirer dans le ventre, & retombe

preſque les quatre pieds enſemble.

CAFFE, breuvage fait d'une eſpece de féve noire, qui croît dans les Indes. Celui de Moka eſt le plus eſtimé. Pour faire ce breuvage, on prend du *caffé* en féve ce qu'on en ſouhaite ; on l'épluche bien, & on le met dans une poële de fer qui ſoit bien nette, ou d'une boëte de fer blanc faite exprès, & qu'on tourne à la broche. Il faut dans l'un ou l'autre de ces vaiſſeaux bien fricaſſer ſes féves ſur le feu, les bien remuer, & ſouvent, afin qu'elles grillent également par tout, juſqu'à ce qu'elles ſoient noires, & de couleur de fer. Il faut prendre garde que le *caffé* ne brûle pas.

Etant rôti comme il faut, & refroidi, on le moud dans un moulin. La maniere de faire le *caffé* eſt de mettre de l'eau dans une caffetiere, la quantité qu'on en veut prendre : quand l'eau a bouilli, on la retire de deſſus le feu ; on y met le *caffé*, ſur une pinte d'eau deux cuillerées, & on remet la caffetiere ſur le feu, pour lui faire jetter quelques bouillons. On la retire, & quand on juge que tout le marc du *caffé* eſt tombé au fond, & qu'on veut le ſervir, on le verſe dans des taſſes, & on le prend avec ſucre, ou ſans ſucre, ſelon le goût.

CAGE : on en fait de différentes ſortes pour mettre & tranſporter des perdrix femelles, pour ſervir de chanterelles, ou d'appeaux à faire approcher les mâles. A la *Planche* 3. on verra pluſieurs ſortes de *cages* à mettre la chanterelle pour les perdrix. La *Figure* 109. lettre D. eſt la plus commune : pour les faire, on peut ſe régler ſur la figure, lettre K. Elle eſt compoſée de deux morceaux de fond de tonneau, marqués des lettres E. & F. raillés en rond par le haut, qui ſont de neuf pouces de hauteur, & d'un pied de large. Ils ſont cloués par le bas à un autre morceau de bois de même largeur, long de quinze à dix-huit pouces. Il y a par le deſſus une tringle, ou petite bande de bois, marquée des lettres G. H. longue de quinze ou dix-huit pouces, large & épaiſſe d'un demi-pouce, qui eſt clouée aux deux ais ronds, pour les tenir en état. Il faut couvrir le vuide de cette *cage* avec de la toile verte, ou de quelqu'autre couleur griſâtre tirant ſur le brun ; l'attacher avec de petits clous, & laiſſer un, deux, ou trois trous par le deſſus, pour paſſer la tête de la perdrix, quand elle voudra chanter, ou écouter. On fera une petite porte J. à un des ais du bout, par exemple, à celui marqué de la Lettre H. pour pouvoir mettre ou retirer la perdrix, quand on voudra ; & l'on fera à l'autre ais deux ouverrures, comme vous le voyez ſur la lettre E. longues & étroites, pour que la perdrix puiſſe boire & manger. Vous attacherez aux deux bouts G. H. une courroie, ſangle, ou corde, pour ſe pendre la *cage* au cou, lorſqu'on voudra la tranſporter. La *Figure* dira le reſte.

Voici une autre ſorte de *cage*, qui eſt fort utile, quand la chanterelle eſt ſauvage, parce qu'elle ſe débat en la portant ; & lorſqu'elle eſt ſur le lieu, elle eſt ſi fatiguée, qu'elle ne daigne pas chanter : on eſt alors contraint de la laiſſer coucher dans le champ, pour s'en ſervir le lendemain matin. Mais comme le renard, ou quelqu'autre animal la pourroit tuer, il y a une autre façon de *cage*, qui eſt repréſentée dans la *Figure* 113. *Planche VIII.* La 114. *Figure* de la même *Planche* vous apprendra à la faire, & vous en fera voir les parties en détail, n'étant pas encore couverte de fer, comme elle doit être, quand elle eſt dans ſa perfection. En ſe réglant deſſus, il faut prendre deux ais AK. BY. qui aient environ quatre pouces en quarré, & avoir deux arçons de gros fil de fer, qui ſoient faits comme une porte, ou plutôt comme les deux ais de la *cage* précédente. On clouera ces deux arçons aux deux ais quarrés, & on attachera un ais par deſſous de même

largeur que les deux autres, & long d'un pied & demi ; enſorte que le côté des arçons, qui eſt quarré A. ſoit au rais du grand ais : après quoi on coudra une toile par deſſus les deux arçons, pour former entre les deux ais AK. BY. une *cage* ſemblable à celle de la *Figure* 113. enſorte que les trois ais débordent tout autour d'environ trois ou quarre doigts, & on met à tous les coins des morceaux de bois GH. Ef. pour tenir les côtés en état, & faire bander la toile du milieu : puis on couvre le tout de fil de laiton, ou de fer, gros comme une petite épingle commune ; & pour donner à manger à la chanterelle, il y a une petite tirette, ou auge, avec un abreuvoir & une mangeoire, qui ſe met par le côté C. entre la *cage* & le fil de fer : c'eſt pourquoi il faut que le côté de la *cage* de toile, qui joint cette mangeoire, ſoit ouvert avec des barreaux eſpacés entr'eux ; de façon que la perdrix puiſſe facilement paſſer la tête entre deux, pour boire & pour manger.

Ou ſi vous voulez autrement, ayez une grande *cage* de fil de fer, qui ſoit de grandeur convenable, pour enclorre dedans la *Figure* 109. de la même *Planche*, lettre D. dans laquelle ſera la perdrix. Laiſſez-la coucher dans le champ, ſans crainte des animaux ; le matin elle chantera. On ne ſpécifie point la forme de cette grande *cage* ; il n'importe, comme elle ſoit, pourvu qu'elle puiſſe empêcher qu'aucun animal ne touche à la chanterelle. On la fera, ſi l'on veut, comme une mue à mettre des poulets.

On ſe peut encore ſervir d'une autre façon de *cage*, qui eſt fort jolie, & n'occupe preſque point de lieu : elle eſt fort commune, ne fait guére de montre. On la voit marquée A. dans la *Figure* 108. *Planche VIII.* Elle eſt faite d'un vieux chapeau, dont le bord eſt coupé. Le deſſus eſt de bois, qui ſe ferme, & s'ouvre pour mettre & ôter la perdrix ; & par deſſus du fond du chapeau doit être un trou, par où elle paſſe la tête pour chanter. Il y a auſſi un crochet Z. de gros fil de fer, pour pendre la *cage* à la ceinture. Il faut faire deux ou trois ouvertures, afin qu'elle puiſſe boire & manger par-là. On mettra a la porte qui eſt par deſſous, un morceau de bois attaché, ou pour le mieux cloué, long d'un pied & demi, pointu par le bout, pour le ficher en terre, afin que la *cage* ſe tienne en l'état qu'on la veut mettre. Cette *cage* eſt fort propre pour les chanterelles apprivoiſées, dans laquelle on ne les met que pour les porter, & pendant le jour elles ſont dans une grande *cage*, ou dans une chambre.

La 115. *Figure* de la même *Planche*, repréſente une autre ſorte de *cage* de ficelle, compoſée de trois arçons P. Q. R. de gros fil de fer, faits en façon de porte ronde, haute d'un pied, & large de neuf pouces ; leſquels arçons doivent être éloignés les uns des autres de huit ou neuf pouces, & couverts d'un filet aſſez fort, fait à grandes mailles de deux poutes de large. Elle doit être fermée par le bout marqué des lettres T. S. R. On attache une ficelle au haut R. & au milieu du bas S. de l'arçon, pour la faire tenir au piquet T. V. Le bout O. de la *cage* doit être fait, enſorte qu'on puiſſe l'ouvrir & fermer avec une ficelle, qui paſſera dans les dernieres mailles, pour mettre & ôter la perdrix, quand on voudra, & pour la fermer comme une bourſe, & l'attacher au piquet N. de façon que la *cage* ſoit rendue bien roide ſur le haut d'une planche de bled. Les mâles viennent, qui ne voyant plus de *cage*, en approchent facilement, & ſe mettent dans les filets. Cette *cage* ſe doit faire pour le mieux en mailles quarrées, comme on le peut voir au mot FILET.

Il faut pourtant ſçavoir qu'une chanterelle trop ſauvage ſe peut quelquefois bleſſer dans ces ſortes de *cages* de ficelle.

Si la perdrix eſt bien privée, on peut s'en ſervir de la maniere qui ſuit, pour la faire couvrir par le mâle, ce qu'on a expérimenté. Il faut attacher ſur le dos de la perdrix une boucle de rideau, marquée du chiffre 9. *Figure* 116. de la *Planche VIII.* avec un ruban de ſoie étroit, ou bien quelque cordon, ou treſſe mollette, lui paſſant deux brins deſſous les ailes, & deux par les côtés du col, qu'il faut joindre enſemble ſous le ventre, de la même façon qu'on attache un chardonneret; avec cette différence qu'il a la boucle ſur le ventre, & la perdrix la doit avoir ſur le dos. Vous attacherez à cette boucle une ficelle longue d'environ deux pieds, qui à ſon autre bout 8. aura une ſemblable boucle chiffre 7. dans laquelle paſſe une autre ficelle 5. 6. 7. longue d'une ou deux toiſes, liée à deux piquets 3. 4. hauts de terre d'un pié, ou d'un pié & demi. On attachera à cette ficelle deux petites bouclettes 5. 6. leſquelles ſeront arrêtées à deux piés proche de chaque piquet 3. 4. ayant auparavant fait paſſer la boucle 7. entre les deux boucletres, afin que la perdrix 9. puiſſe ſe promener tout le long de la ficelle, ſans pouvoir tourner autour des piquets 1. 3. 4. 2. ce qu'elle feroit, ſi les boucles 5. 6. ne l'arrêtoient. La perdrix ainſi diſpoſée, il n'y aura point de mâle, quelque futé qu'il ſoit, qui n'en approche.

Voilà ce qui concerne les *cages*, pour y mettre les perdrix chanterelles. Voyez au mot PERDRIX d'autres manieres pour prendre encore des mâles.

CAILLE, oiſeau d'un plumage grivelé. Il y a le mâle & la femelle: celle-ci a le col plus grêle que celui-là, & n'a point la partie au-deſſous du menton noire. Elle eſt de couleur de terre cuite deſſus juſqu'à la tête, & a le dos & les ailes jaunâtres juſqu'au menton, & la poitrine & le ventre preſque blancs. Le mâle au contraire a la tête, le col, le dos, la queue, & les ailes preſque noires, traverſées en dehors de lignes blanches: ſon bec eſt plus noir que celui de la femelle. Il a auſſi le col rouſſâtre, & parſemé de petites lignes blanches. Il a les pieds luiſans, la femelle ne les a point; & au reſte l'un & l'autre ſe reſſemblent aſſez.

Les *cailles* ſe trouvent ordinairement dans les bleds verds, ou lorſqu'ils ſont en maturité, & dans les prairies. C'eſt un oiſeau de paſſage qui n'arrive qu'au Printems, & s'en retourne ſur la fin de l'Eté, ſoit au mois d'Août, ſoit en Septembre. Elles viennent par bande, ſelon quelques-uns, & ſelon d'autres, deux à deux. On ne les voit jamais ſe mettre en campagne par le vent du Midi, parce qu'elles craignent la pluie, au lieu que tout autre vent qui puiſſe ſouffler, les aide beaucoup à voler, & leur fait faire bien plus de chemin, que lorſqu'il n'y en a point.

On rapporte que quand elles paſſent, elles ſe repoſent la nuit ſur le mât des vaiſſeaux, & quelquefois en ſi grande quantité, qu'elles le font périr. Elles ont l'inſtinct de connoître le tems qui leur eſt propre, lorſqu'elles veulent ſe mettre en campagne, & ne prennent jamais leur eſſort après avoir volé, qu'elles n'aient repris de nouvelles forces.

Si la volée des *cailles* n'eſt pas forte, on peut dire en récompenſe qu'elles courent d'un vîteſſe extrême. Quelques Naturaliſtes diſent qu'il n'y a que les mâles qui chantent; mais il y en a d'autres qui rapportent qu'ils chantent tous deux, que le mâle a la voix grêle, & que la femelle l'a plus groſſe. Ces oiſeaux commencent à chanter au mois d'Avril, & ſont fort chauds de leur naturel, ſurtout les mâles, qui volent incontinent à la voix des femelles, ou véritable, ou contrefaite. Ils conſtruiſent leurs nids à bas, & jamais ſur les arbres & dans les buiſſons.

Les *cailles* couvent dans le mois de Mai, & c'eſt dommage de les tuer dans

ce tems-là ; car on ne ſçait pas alors combien on perd de petits. Elles pondent juſqu'à dix ou douze œufs ; c'eſt pourquoi il ne faut pas s'étonner ſi on en trouve tant dans la ſaiſon. Elles vivent de millet plutôt que d'autre graine, ou de bled, qu'elles ramaſſent des épis qui ſont reſtés à bas dans les champs moiſſonnés, ou bien de grains d'ellébore. On rapporte que lorſque la Lune éclaire, les *cailles* crient, comme ſi elles vouloient l'inſulter, par une certaine antipathie, dit-on, qu'elles ont pour cet aſtre.

Il y a pluſieurs manieres de prendre les *cailles*, & ce n'eſt que le tems qui regle cette chaſſe. Lorſqu'elles ſont arrivées en nos climats, & que les bleds ſont encore verds, qui eſt la ſaiſon où les mâles ſont en chaleur, on prend une femelle qui ſçait chanter, appellée pour cela *chanterelle*, & on l'enferme dans une cage : voici comment on lui apprend à chanter.

On enferme donc cette *caille*, on la met dans un lieu obſcur ; puis ſoir & matin on lui donne à manger du millet, à la faveur d'une lampe allumée, & on lui continuë ces ſoins juſqu'à ce qu'avec un appeau on lui ait appris à rappeller. Quand cette *caille* eſt bien inſtruite, on la porte dans les endroits où l'on ſçait qu'il y a des *cailles* ; on la poſe à bas à l'heure propre pour cela, le matin & le ſoir. La cage étant poſée, il faut tendre un hallier, & le mettre entre la cage & les *cailles* que vous aurez oüi chanter, afin que les mâles venant à la voix de la femelle, donnent aiſément dedans.

Il ne faut pas ſe preſſer d'y courir, pour une qu'on aura vû ſe prendre à ce piége, car il ſe peut que quelquefois il y en auroit pluſieurs : ainſi telle précipitation, au lieu d'être avantageuſe, ne produiroit que très-peu de gibier.

Tandis que la *chanterelle* fait ſon devoir, il faut à dix ou douze pas d'elle ſe coucher contre terre, & ne point remuer, crainte d'effaroucher les *cailles* qui viennent à la voix. Ces oiſeaux ſont fort ruſés, & ne reviennent point au piége, dès qu'ils ont apperçu remuer quelque choſe. C'eſt ordinairement dans les bleds, lorſqu'ils ſont encore verds, qu'il fait bon prendre le plaiſir de cette chaſſe.

Suppoſé donc que A. *Figure 44. Planche II.* ſoit les ſillons du bled, vous mettrez des bâtons C. fichés en terre, pour tenir en état votre hallier B. puis vous placerez votre *chanterelle* D. dans la cage, & vous vous poſterez à E. La Figure indiquée ci-deſſus donnera l'intelligence entiere de ce qu'on vient de dire. Cette ſorte de chaſſe eſt fort agréable, & bien fructueuſe, ſur-tout en certains pays où les *cailles* viennent en grand nombre.

Le tems de prendre les *cailles* avec l'appeau eſt depuis le mois d'Avril juſqu'en Août, que ces oiſeaux ceſſent d'être en amour. On n'y prend que les mâles, qui viennent à l'appeau, lorſqu'il eſt bien touché, & qu'il contrefait bien le chant de ces oiſeaux. On trouve de ces appeaux chez les Clinquaillers, ou les Mercriers-Colporteurs, & il ne reſte qu'à en ſçavoir faire le choix, pour ſçavoir s'ils ſont bons. Voyez pourtant la *Figure* de la *Planche II.* large de deux doigts, & longue de quatre, ſe terminant en pointe comme une poire.

Cette bourſe eſt à moitié remplie de crin de cheval, & il ſe voit à la pointe B. une eſpece de ſifflet fait de l'os du jarret d'un liévre, ou du grand os de l'aile d'un héron, long de trois doigts, & dont le bout C. eſt accommodé en forme de flageollet avec de la cire molle, qu'on met auſſi à l'extrémité D. qu'on perce néanmoins avec une épingle, ſi on ſouhaite que le ſon en ſoit plus clair.

On lie ce ſifflet avec la bourſe à l'endroit E. avec du fil qui ſoit fort, du ſi

gros de Cordonnier, ou de la petite ficelle : cela fait, on s'en ſert de la maniere que voici. Prenez cet appeau, mettez-le tout de ſon long dans la paume de votre main gauche, & le tenez avec quelqu'un de vos doigts renverſé ſur le cuir : enſuite frappez celui A. avec le derriere du pouce de la main gauche, & lorſque l'appeau eſt bon, il imite la voix de la femelle.

L'autre appeau ſe voit en F G. & H I. eſt une cage propre à mettre une *chanterelle*. Cet appeau, comme nous l'avons dit, ſe trouve chez les Marchands, & pour le faire joüer on tient de la main gauche un petit morceau de cuir ; puis on prend le courcaillet à l'endroit G. & on lui fait imiter la voix de la femelle.

Inſtruit de ce que c'eſt qu'un appeau, & de la maniere de le faire joüer, il ne reſte plus qu'à ſçavoir s'en ſervir utilement ; & pour cela il faut à la pointe du jour, ou au Soleil couché, qui ſont les deux tems les plus propres à cette chaſſe, ou à quelqu'autre heure du jour qu'il vous plaira, aller dans les lieux où vous ſçavez qu'il y a des *cailles*.

Vous aurez un hallier avec vous, long environ de quinze ou dix-huit pieds, & haut de trois ou quatre mailles, larges chacune d'un pouce & demi, ou deux tout au plus ; & ſi vous promenant vous entendez quelques *cailles*, vous ferez joüer un *appeau* à deux ou trois repriſes.

Si elle eſt ſans femelle, ſon ardeur auſſi-tôt la fera voler aſſez près de vous ; & ſi vous voyez qu'elle n'obéiſſe point d'abord à la voix de votre appeau, ce ſera une marque qu'elle aura ſa femelle, & qu'en vain vous l'attendriez pour la prendre. Dans le premier cas, approchez-vous à quinze pas de ce mâle, dreſſez votre hallier, & fichez-en bien les piquets en terre. Ce ſera dans un bled verd, ou dans un pré que vous tendrez votre piége : dans l'un ou l'autre, il n'importe. Suppoſé votre *caille* au deſſus de C. *Figure* 44. de la *Planche II.* il faudra dreſſer votre hallier ſur le haut d'un ſillon, ou dans le pré où vous ſerez, de maniere que la *caille* en traverſant vienne donner dedans ſans l'appercevoir ; elle vous donnera le tems de le tendre.

Cela fait, vous vous retirerez, & laiſſerez le filet entre l'oiſeau & vous, à la diſtance d'environ dix pieds ; & vis-à-vis le milieu, couchez-vous, ou baiſſez-vous tout bas : prenez votre appeau, & ſi-tôt que vous entendrez chanter votre *caille*, faitez-le joüer ; rappellez-la, & quand elle ceſſera, ceſſez auſſi, pour-lors elle ne manquera point de venir droit à vous ; & frappé de ce faux ſon qui imite la voix de la femelle, ce mâle viendra infailliblement ſe jetter dans votre piége.

Quoique vous voyez votre oiſeau pris, donnez-vous patience quelque tems, ſouvent il n'eſt pas ſeul, bien qu'il n'y ait que celui qui ſe faſſe entendre ; car il faut remarquer qu'il ſuffit qu'il chante ſeul, pour que d'autres mâles entendant l'appeau viennent tacitement pour chercher la femelle, & donnent par ce moyen dans le hallier : au lieu que pour peu qu'on vient à ſe remuer, il n'en faudroit pas davantage pour épouvanter ces oiſeaux, & les obliger à n'y plus revenir.

Il arrive quelquefois qu'au lieu de donner dans le filet, l'oiſeau paſſe au long : pour-lors tenez-vous tranquille, couché que vous ſerez tout à plat, ne remuez point, laiſſez-la s'écarter de vous ; & lorſqu'elle ſera à portée de ne vous plus entendre, ni appercevoir, paſſez de l'autre côté du filet, donnez un coup ou deux de votre appeau, votre *caille* auſſi-tôt ne trouvant point ce qu'elle cherche, rebrouſſe chemin, & vient enfin ſe prendre.

Si par hazard il avoit plû le jour qu'on ſeroit à cette chaſſe, ou qu'il y eût

eût beaucoup de roſée, il faudroit ſe coucher tout proche du hallier, & toujours de l'autre côté, où vous entendrez chanter la *caille*, parce que la crainte qu'ont ces oiſeaux de ſe moüiller en courant à travers l'herbe, fait qu'ils volent droit à vous; & comme ils ſont ſurpris de vous entendre, la peur d'être pris fait qu'ils aiment mieux donner ainſi dans le piége, que de s'élever en volant. Tel eſt l'inſtinct des *cailles*, & tel le doivent connoître ceux qui ſe plaiſent à ces ſortes d'amuſemens, s'ils veulent y réuſſir.

Comme les *cailles* ne ſont pas toujours en amour, & que l'appeau pour-lors ne fait plus aucune impreſſion ſur elles, on les chaſſe à la *tiraſſe*. Cet exercice eſt agréable & divertiſſant : voici comment on s'en acquite.

Les tems propres pour cela ſont les mois de Mai & de Septembre. On va dans les endroits, où l'on entend des *cailles*, on porte une tiraſſe, & l'on mene un chien couchant inſtruit à arrêter la plume. Reſte à préſent de ſçavoir comment ſe ſervir de l'un & de l'autre.

Etant donc prêt à chaſſer, on remarque d'abord le vent, afin que le chien chaſſe le nez dedans; il ſent bien mieux le gibier, & fait des arrêts bien plus fréquens : on lui parle doucement, & on le fait avancer. On le ſuit, & ſi-tôt qu'on voit qu'il s'arrête, on va deux devant lui, l'approchant environ de quinze pas : on tient chacun par un bout la tiraſſe déployée, comme on voit à la *Figure* 46. de la *Planche II.* par le moyen d'une corde, qui y ſera attachée.

On tire ce filet le plus fort qu'on peut, en avançant toujours, juſqu'à ce que le chien en ſoit couvert. Si pour-lors la *caille* ne part pas, on fait du bruit avec ſes chapeaux, pour l'obliger à s'envoler. Etant priſe, il faudra d'abord plier la tiraſſe, & ſerrer le gibier dans une panetiere.

Elle eſt fort commode pour tranſporter des oiſeaux vivans, ſans qu'ils ſe bleſſent, ou du gibier mort, ſans qu'il ſe corrompe. Les Chaſſeurs s'en ſervent auſſi pour porter des proviſions de bouche, pour ſe rafraîchir à la chaſſe. Quand cette *caille* eſt priſe, on recommence à remettre le chien en train : on lui fait prendre le vent, & on lui parle comme à la premiere fois. Voyez par la Figure, comment le chien & la tiraſſe doivent être mis.

On peut chaſſer ſeul à la tiraſſe, & pour-lors on prend ce filet, le chien & un bâton S. (*Figure* 47. de la *Planche II.*) gros environ comme le poignet, long de trois ou quatre piés, & ferré par un bout R. d'une pointe de fer en forme de doüille, dans laquelle on attachera ce bâton avec un cloud. Il faut que cette pointe ait un bon demi pié de long.

A ce bâton, & environ à un pied proche de la pointe de fer, on attachera un des bouts de la corde de la tiraſſe Q. Cela fait, on charge la tiraſſe ſur le bras gauche, le bâton ferré dans la main, & l'on met le chien en chaſſe, ainſi qu'on l'a déja remarqué : on l'anime un peu d'abord, & on lui laiſſe faire la quête.

Quand on voit qu'il a arrêté, on va à côté de lui, éloigné d'environ deux toiſes : on laiſſe tomber la tiraſſe, on pique en terre le bâton ferré, on fait en ſorte qu'il tienne ferme; on prend l'autre bout du filet, & reculant un peu pour s'éloigner du chien, on le tire bien en le tournant devant le nez du chien, juſqu'à ce qu'en ſe rapprochant de lui, on le touche de la corde.

Cela fait, ſi les *cailles* ne s'élevent point, on donne du chapeau ſur la tiraſſe, après l'avoir laiſſée tomber à bas, & auſſi-tôt on voit le gibier pris, & on le ſerre.

On tiraſſe auſſi à l'appeau au lieu de chien, mais il faut que ce ſoit dans le

tems que les *cailles* ſont en chaleur; & pour-lors on va deux perſonnes de compagnie : l'une porte une tiraſſe, & l'autre un appeau. C'eſt ordinairement ou dans les bleds verds, ou dans une prairie qu'on fait cette chaſſe. Là il faut écouter, où il y a quelque *caille* qui chantera, prendre ſon appeau, & lui répondre, courir, où l'on juge qu'elle eſt; puis ſe coucher à terre ſans faire de bruit, & attendre qu'elle chante encore un coup. Alors ayant à peu près remarqué où eſt la *caille*, on ſe leve, ou déploie ſa tiraſſe; & la prenant par chacun un bout, on la traîne juſqu'à ce qu'elle ſoit enveloppée : enſuite on frappe ſur ce filet avec ſon chapeau, pour la faire partir, & on la prend pour la mettre dans la panetiere.

Le véritable tems eſt une heure avant que le Soleil ſe couche, car c'eſt pour-lors que les femelles ſe promenent dans l'herbe, & que le mâle ayant perdu ſa compagne, la cherche par-tout en margaudant, ce qui fait qu'on peut aiſément le ſuivre. Il ne faut pas qu'il ait plû pour cela, car lorſque l'herbe eſt moüillée, ſoit de la roſée, ou de la pluie, les *cailles* ne ſe promenent point.

Ce n'eſt pas que pour-lors on ne puiſſe tiraſſer les *cailles*, mais voici comment il faut s'y prendre. Quand on a oüi chanter une *caille*, qui ſera ſans femelle, il faut chercher un lieu où l'herbe ſera haute, & là déployer le filet, & l'étendre de maniere que la corde par où on le tient, regarde la *caille*, & qu'il ſoit un peu élevé de ce côté-là.

Enſuite on ſe retire derriere la tiraſſe, & couché contre terre, on joüe de l'appeau ſi-tôt que la *caille* chante; & pour-lors elle vole d'un ſeul trait au-devant du filet, & ne manque pas de chanter : on lui répond d'abord d'un coup d'appeau ſeulement, pour la faire avancer, & bientôt elle entre ſous la tiraſſe, où il eſt facile de la prendre, après l'avoir fait lever avec le chapeau.

On verra au mot HALLIER la maniere de le faire pour les *cailles*, les râles de Génes, & poules d'eau. Voyez auſſi au mot TIRASSE, la maniere de faire des tiraſſes pour prendre des *cailles*. Il y en a qui ſe plaiſent à engraiſſer des *cailles*, ſoit pour le plaiſir de les manger, ou d'en faire de l'argent : pour quelque motif que ce ſoit, voici comment cela ſe pratique.

On a des cages faites exprès pour les y mettre; il faut qu'elles ſoient baſſes, couvertes de toile, crainte que les *cailles* qui vont toujours ſautant, ne ſe bleſſent la tête. Là ces oiſeaux ne doivent point manquer de nourriture : on leur donne deux fois par jour du millet, ou du froment pur avec de l'eau qui ſoit nette. On nourrit ainſi les *cailles*, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'elles ſoient graſſes; puis on en fait ce qu'on veut : ſi c'eſt pour la Cuiſine, on les apprête de différentes manieres.

On ſert les *cailles* & les *cailleteaux* cuits à la broche : pour cela, on les plume, on les vuide, on les fait refaire ſur de la braiſe, on les enveloppe bardés de lard d'une feuille de vigne, & on les fait cuire de belle couleur.

Pour les ſervir en entrée, on les fait cuire dans une braiſe avec tranches de veau, un bouquet garni, barde de lard, un peu de bon beurre, très-peu de ſel, un demi verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; on les fait cuire à très-petit feu. Quand les *cailles* ſont cuites, on les retire, on met dans leur cuiſſon un peu de coulis; on dégraiſſe la ſauſſe, on la paſſe au tamis, & ſi elle eſt de bon goût, on la ſert ſur les *cailles* & *cailleteaux*. On peut garnir des *cailles* cuites de cette façon, d'écreviſſes, ou de ris de veau, qu'on fait cuire avec les *cailles*.

On peut encore ſervir des *cailles* aux choux, garnies de petit lard, ou au

coulis de lentilles comme les perdrix. Elles ſe ſervent auſſi au laurier ſur le gril, en tourtes, en pâtés chauds & froids, au gratin, aux ſalpiquons ; on en fait des potages, &c.

CAILLETEAU, c'eſt le petit de la *caille*. On chaſſe les *cailleteaux* au fuſil, & ils ſe ſervent rôtis comme les *cailles*.

CAILLETTE, ventricule des animaux. On dit : *caillette de veau*, ou *ris de veau*, c'eſt la même choſe. *Voyez* RIS DE VEAU pour l'apprêt.

CALADE, en terme de Manége, eſt la pente d'une éminence d'un terrein élevé, par où on fait deſcendre pluſieurs fois un cheval au petit galop, pour lui apprendre à plier les hanches, & à former ſon arrêt.

CALANDRE, petit oiſeau du genre des alouettes, & qui n'a point de crête. Il ſe ſert en Cuiſine comme les alouettes, & ſe prend de même. *Voyez* ALOUETTE.

CALIBRE, ouverture d'un fuſil, ou d'un piſtolet, par où entre, ou ſort la balle.

CANAL, en terme de Manége, ſe dit de la concavité qui eſt au milieu de la machoire inférieure de la bouche du cheval, qui eſt deſtinée à placer la langue, & qui ſe termine aux dents machelieres. C'eſt dans ce canal que croiſſent les barbillons.

CANARD, oiſeau aquatique. Il y en a de deux ſortes, le domeſtique, & le ſauvage : celui-ci n'eſt pas ſi gros que l'autre, il a ſeulement trois doigts au pied. Les racines de toutes ſes plumes ſont d'un rouge comme de ſang, & ſi attachées à la peau, qu'il eſt difficile de les arracher. Son ventre eſt blanchâtre, & ſon dos eſt de trois ou quatre couleurs ; ſçavoir, d'un jaune rougeâtre, d'une couleur un peu tirant ſur la cendre, & mêlée de rouge. Il a quatre plumes à ſes ailes, qui ſont noires à ſes extrémités. Il eſt tout blanc ſous le bec juſqu'à l'eſtomac. Son col eſt environné d'un collier qui eſt blanc auſſi, & ſa tête pour l'ordinaire ainſi que le deſſus de ſon col, ſont de même couleur que ſon dos. Il a le bec noir.

Il ſe nourrit de toutes ſortes de grains qu'il rencontre, de petits poiſſons, de grenouilles, & d'autres choſes de cette nature, qui ſe trouvent le long des eaux où il ſe plaît.

Les *canards ſauvages* ſe prennent de pluſieurs manieres, tantôt au filet & aux lacets, tantôt par le moyen de l'épervier, tantôt à la forme : nous allons dire comment on y peut réuſſir. Ces oiſeaux ſont fort ruſés, leur vol eſt très-rapide, & ſi-tôt qu'ils ſont à terre, ils courent ſi vîte, qu'un homme ne peut les ſuivre à la courſe.

Pour les prendre à la glu, il faut d'abord ſçavoir où les *canards ſauvages* ſe trouvent en abondance, s'y tranſporter, & puis tendre ainſi le piége. Ayez une corde un peu groſſe, longue de dix, douze, juſqu'à vingt piés, ſi vous voulez : d'ailleurs prenez deux ou trois livres de glu de la plus forte, brouillez-la avec un peu de paille brûlée, battez bien le tout enſemble ; enſuite vous en froterez votre corde. Il faut que la glu y ſoit miſe le plus épais, que vous pourrez, parce que ces oiſeaux étant forts de l'aile, pourroient s'échapper de l'embuche.

Cela fait, vous prenez votre corde, ou pluſieurs, ſi vous voulez, enſuite de la même maniere ; plus il y en aura, plus vous ſerez ſûr de prendre des *canards*. Entrez dans l'eau botté, car dans ce tems l'eau n'eſt pas trop chaude ; ou bien ayez un petit bateau, & portez vos cordes dans les joncs, ou roſeaux, qui ſont les endroits, où les *canards* ſe retirent ordinairement.

Là, vous avez deux piquets, que vous plantez & enfoncez, juſqu'à ce que les deux bouts ſortent à fleur d'eau ; vous y attachez une corde tenduë bien roide,

à laquelle vous attachez d'eſpace en eſpace de petits paquets de jonc ſec, qui la ſoûtiendront ſur l'eau. Cette premiere corde ainſi tenduë, vous en prenez d'autres, ſi vous en avez, que vous attachez de la même maniere en différens endroits; puis vous vous retirez avec votre bateau ſur le bord de l'eau, en attendant que votre proie donne dans le piége.

Lorſque vous vous êtes retiré, les *canards* accoutumés d'habiter ces lieux, ne manquent pas d'y venir, & s'y promenant à leur ordinaire, ils heurtent la corde, ils s'embarraſſent les ailes de la glu, & plus ils veulent ſurmonter ces obſtacles, plus ils s'y trouvent pris; enſorte qu'au lieu de s'envoler, ils tombent, & ſe noient. Voyez la *Figure* 61. de la *Planche III.*

Il eſt conſtant que ce piége eſt un des plus aſſurés, dont on puiſſe ſe ſervir pour prendre ces ſortes d'oiſeaux. On reſte depuis le matin juſqu'au ſoir, ou une après dinée ſeulement, à aller voir la réuſſite de cette chaſſe. Enfin on reprend le bateau, & l'on va juſqu'à l'endroit, où l'on prend ceux qu'on y trouve pris, & noyés à force de ſe débattre.

On prend auſſi les *canards ſauvages* avec des filets appellés *nappes* A. La *Figure* 6. de la *Planche IV.* montrera ce que c'eſt. On obſervera de tendre ces filets dans un endroit, où il y aura au moins un demi pié d'eau, afin que les piéges ſoient cachés, car c'eſt une choſe eſſentielle pour cette chaſſe: c'eſt pourquoi lorſqu'on veut ſe donner ce divertiſſement, il faut toujours être botté.

Ces filets ſe rendent de la même maniere que ceux pour les pluviers, dont nous parlerons en ſon lieu, excepté qu'il faut que les guédes T. ſoient de fer, & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant verſé, les *canards* ne puiſſent plonger par deſſous. Si les guédes ne ſont que de bois, il faudra à cauſe de leur légéreté mettre du plomb au pied, tout le long de la corde Q. S. pour la faire enfoncer dans l'eau plus promptement. Ces morceaux de plomb ſont marqués par les chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. On pique auſſi pluſieurs petits crochets de bois, tout le long du bord du filet, aux chiffres 14. 15. 16. oppoſés à celui qui tient à la corde pour le tenir arrêté; & pour le mieux encore on y met du plomb, pour empêcher que les *canards* pris ne s'enlevent.

Le pau forceau X. & la poulie Y. doivent être cachées dans l'eau, crainte que les *canards* ne les voient, ce qui pourroit les épouvanter. Quand on veut prendre ces oiſeaux, il faut avoir des *canards ſauvages* E. apprivoiſés pour ſervir d'appellans, autant de mâles que de femelles. Celles-ci ſe doivent attacher par les pieds, partie au devant du filet, & les autres derriere, pour manger le grain, qu'on leur aura jetté dans l'eau. On retient les mâles dans la loge, & lorſqu'il paſſe une bande de *canards*, il faut d'abord en lâcher un qui va les joindre, croyant y trouver ſa femelle, & ne la voyant, il l'appelle. La *cane* attachée dans la forme, entend ſon mâle en l'air, & pour-lors elle crie, & excite celles, qui ſont avec elles d'en faire de même, ſi bien que le *canard* retournant à ſa femelle qui l'appelle, vole à elle, ſe jette dans la forme ainſi que les autres qu'il y entraîne, & d'abord qu'ils y ſont poſés, on fait jouer le filet pour les prendre. On les tuë auſſi tôt, hors les *canards* & canes privées, qu'on connoît à un petit morceau de drap rouge, ou d'autre couleur qu'on leur met à la jambe.

Il arrive quelquefois que le mâle, qu'on a laché, n'entend pas la voix de la femelle, ſoit à cauſe du vent qui eſt contraire, ou que tardant trop à l'appeller, il s'éloigne, & pour-lors il faut donner le vol à un autre, & à deux même s'il

eſt beſoin, afin de ramener la bande. Le tems le plus propre pour prendre les *canards* aux filets, eſt lorſqu'il fait une petite pluie, ou bien un broüillard.

Il y a une autre maniere de prendre les *canards ſauvages* aux lacets; elle eſt aiſée, voici comment. Il faut d'abord ſçavoir les endroits, où il vient beaucoup de ces oiſeaux, & obſerver qu'il n'y ait pas plus d'un pied & demi d'eau, tel que cela eſt pour l'ordinaire dans les prairies, lorſque les eaux ſont débordées ou qu'il a plû en abondance. Ces endroits étant bien remarqués, on y jette pour appât du grain à pluſieurs fois. Ces animaux ne manquent point d'en aller manger, cela les y attire, & ſi-tôt qu'il y ont taté, ils y reviennent toujours.

Quand par-là on eſt ſûr en quelque façon de ſon entrepriſe, on a des lacets A. (*Figure 63. de la Planche III.*) faits de trois crins de cheval; on en tend juſqu'à deux ou trois douzaines, ſi on veut, & on les attache deux ou trois à un piquet B. de deux bons-pieds de longueur, & de la maniere que la figure le montre.

Obſervez qu'en plantant ces piquets vous devez les ficher en terre, de maniere que le bout d'en haut ſoit un peu caché dans l'eau, afin que les *canards* s'y prennent plutôt par les pieds ou par le col, lorſqu'ils voudront barboter.

Les filets rendus, jettez encore du grès dans ces endroits; retirez vous, laiſſez le tout ainſi: revenez-y le ſoir ou le matin, ſelon l'heure que vous aurez tendu vos lacets. Il eſt bon que vous ayez des bottes. Etant arrivé, ramaſſez la proie, que ſans doute vous aurez trouvé priſe.

Il y en a qui tendent autrement leurs lacets; voici comment. Ils prennent un piquet A. (*Figure 63. de la même Planche*) long d'environ deux pieds. Ils le percent en croix du côté du gros bout, & paſſent dans chaque trou un bâton B. de la groſſeur du petit doigt, & long d'environ deux pieds. Il faut que chaque bâton y entre à force.

Cela fait, on prend les collets C. ou lacets de crin paſſés dans un nœud coulant. Attachez en deux ou trois à l'extrémité de chaque bâton, enſuite portez le tout ainſi accommodé à l'endroit, où vous voulez tendre votre piege. Piquez-le fortement en terre, de maniere que l'eau couvre les bâtons, & que les lacets ſurnagent un peu. Jettez du grain comme il a été dit, retirez-vous, & laiſſez faire le teſte. La *Figure 63.* donne une idée aſſez aiſée pour réuſſir en cela.

Lorſqu'on tend ces ſortes de pieges, il arrive quelquefois que dans le fond de l'eau il y a de grandes herbes qui empêchent l'effet du grain, & les *canards* d'en pouvoir manger. Cela étant, il faudra prendre quelques pierres plates, les mettre autour des piquets, & mettre le grain deſſus. On tend de ces pieges autant que l'on ſouhaite, mais il faut obſerver de les éloigner les uns des autres. On peut choiſir l'une ou l'autre de ces deux inventions, ceux qui y ſont bien expérimentés, aſſurent qu'elles réuſſiſſent bien toutes deux.

Les *canards* ſe prennent encore à l'hameçon C. Pour cela il en faut prendre qui ſoient un peu forts, les attacher chacun à un piquet D. bien enfoncé en terre, & y mettre pour appât des morceaux de pain, ou de chair, des féves, des tripailles & autres choſes qu'on ſçait qui les attirent. On y arrache encore des petits poiſſons & des grenouilles E. ou des vers de terre, comme on voit à la lettre F.

Il faut que les ficelles auxquelles ces hameçons ſont attachés, ſoient un peu fortes pour réſiſter aux ſecouſſes que leur donneront les *canards*, qui ſeront pris, & qu'elles ſoient longues d'environ ſix ou ſept pieds. Pour être plus ſûr de ſon entrepriſe, il eſt bon que dans les lieux où on veut tendre des hameçons, tels que pourroient être des marais, ou des

prairies innondées par des débordemens d'eau, on jetteroit dans ces endroits du grain un jour ou deux auparavant, afin d'y attirer les *canards*.

Ces oiſeaux trouvant ainſi de quoi manger, ne manqueront pas d'y venir. Lorſqu'on aura tendu des hameçons, & auſſi-tôt voyant un appât qui leur convient, ils courent deſſus, & voulant l'engloutir, ils ſe trouvent accrochés. Il faut obſerver que les piquets ſoient éloignés les uns des autres de ſix à ſept pieds, & placés confuſément. Il ſuffit que dans l'endroit, où on aura tendu les hameçons, il y ait un pied & demi, ou deux pieds d'eau tout au plus, & pour y parvenir aiſément, on prend des bottes ou un petit bateau de Pêcheur, ſi on en a.

Les *canards* ſont des oiſeaux fort ruſés, & qui ſe méfient des moindres choſes, où l'on pourroit leur tendre des piéges, ce qui fait qu'il ſeroit difficile de les tirer avec un fuſil, ſi l'on n'avoit inventé quelque ruſe pour les tromper. Les endroits les plus ſûrs auſſi pour cette ſorte de chaſſe, ſont toujours ceux dont le bord de l'eau eſt éloigné des arbres, ou des buiſſons, du moins de deux cens pas.

Là les *canards* ſans crainte ſe plaiſent à ſe promener, ſoit dans les prairies après quelque débordement, ſoit à la queue de quelque étang, ou ſur ſes bords, ſoit dans d'autres endroits marécageux, où l'on ſçait que ces oiſeaux habitent le plus. Ils cherchent les rivages, parce qu'il n'y a guére d'eau, afin de barboter plus à leur aiſe. Tout leur fait ombrage, excepté les animaux qui paiſſent; c'eſt pourquoi il ne faut preſque rien pour les obliger à s'éloigner de ce qui leur fait peur.

Or pour les tromper, on ſe fait faire un habit de toile, qui deſcende depuis la tête juſqu'aux pieds, de couleur de poil de vache ou de cheval, avec un bonnet A. (*Figure 64. de la Planche IV.*) fait en maniere d'une tête de l'un ou de l'autre de ces animaux. On en fait faire les manches pendantes en forme de pieds de bœuf ou de cheval, pour faire paroître quatre pieds. La figure B. marque la main paſſée au travers de cette manche. Enſuite on revêt cet habit, on met ce bonnet, & en cet équipage on marche le dos courbé, préſentant toujours le bout du fuſil aux *canards*.

Il faut marcher de côté & d'autre, comme un animal qui paît, toujours en s'avançant vers les oiſeaux, & ſi-tôt qu'on ſe voit à portée, on tire les *canards*, ſoit dans l'eau, ſoit en volant, en cas qu'ils s'élevent avant qu'on ait laché ſon coup. L'heure la plus favorable à cette chaſſe eſt le matin, que ces oiſeaux reviennent des champs. On peut tirer pluſieurs fois dans un même endroit, d'autant que les *canards* ne reviennent pas tous en même tems, mais à différentes bandes. Si on va les chaſſer pendant le jour, on ne peut guére tirer qu'un coup ou deux, parce que ces oiſeaux étant pour-lors tous de retour ſur les eaux, prennent l'épouvante au premier coup, & s'éloignent.

Il y en a d'autres qui ſe ſervent d'une autre machine. Ils prennent trois petits cerceaux ou cercles D. qu'ils attachent avec des cordes, de la maniere qu'il eſt aiſé de voir à la lettre C. après quoi on met tout autour des branches d'arbres bien légéres, afin que la machine en ſoit plus aiſée à porter. Il faut obſerver que les branches ſoient ajuſtées de maniere, qu'une perſonne ne puiſſe être vûe dedans par ces oiſeaux. Cette machine ainſi apprêtée, on ſe met dedans avec un fuſil.

On s'approche du lieu où ſont les *canards*, & ſi tôt qu'on les apperçoit, on s'avance vers eux à petit pas, ſans que ces oiſeaux ſe méfient de rien; ſi bien que par ce moyen on les approche d'auſſi prêt, qu'on le ſouhaite pour les tirer. L'heure la plus commode pour ſe ſervir de cette machine, eſt le matin. On prend

ainſi les hérons, les cignes, les gruës, les cigognes, les oies ſauvages, les ſarcelles & autres oiſeaux aquatiques. On prend encore les *canards ſauvages* avec le faucon; nous dirons comment cela ſe fait, en parlant de la Fauconnerie. La lettre E. marque la machine couverte de verd, & la marque F. la marque prête à couvrir.

Il y a une autre maniere de prendre les *canards ſauvages*, qui regarde proprement les gentilshommes, & ceux qui ont des Seigneuries en Fief, & des Châteaux ſitués dans un lieu, où il paſſe beaucoup de *canards ſauvages*; c'eſt de conſtruire une canardiere, ou des mares faites exprès pour y tendre des filets, afin d'y prendre quantité de ces oiſeaux par le moyen des *canards privés*, qui appellent les paſſans, & les attirent dans les piéges, dans leſquels le Chaſſeur ſçait les embarraſſer, quand il eſt habile à cette chaſſe. On ſe ſert ordinairement pour cela de rets ſaillans.

On peut encore chaſſer aux *canards ſauvages* dans les étangs en la maniere qui ſuit, & pour cela il faut être pluſieurs perſonnes. Cette chaſſe ſe fait au mois de Juillet, quand les oiſeaux de riviere müent & ne peuvent voler, ce qui arrive tous les ans. Pour donc y réuſſir, il faut que quelques-uns d'entre ceux qui ſont mandés à cette chaſſe, comme payſans & autres gens de cette eſpece, ſe dépouillent & faſſent un trictrac dans les grands oiſeaux qui ſont autour des étangs ou autres lieux, où l'on ſçait qu'il y a des *canards ſauvages*, tandis que d'autres dans des bateaux vont le long des bords, pour ordonner que tout ſoit bien diſpoſé.

Chacun doit ſe munir d'un grand bâton pour ſervir de perche pour conduire le bateau. Il faut obſerver qu'avant que de faire le trictrac à l'un des deux bouts, ou en travers de l'étang, on doit avoir, ou la précaution de tendre des panneaux d'eſpace en eſpace, & éloignés raiſonnablement, les uns des autres, comme par exemple de cinq cens pas; après quoi on commence le trictrac, allant doucement, enſorte que tous les oiſeaux qui ont des petits tous grands & quaſi prêts à voler, marchent devant les Chaſſeurs avec des panneaux, & en pluſieurs endroits. Pendant tout le tems de cette manœuvre, il y a d'autres perſonnes, qui obſervent quand les *canards* donnent dans le piége, où il s'en prend un grand nombre, & de maniere qu'ils ne peuvent s'échaper, ni retourner, à cauſe de la grande quantité de perſonnes qui les pourſuivent.

Quand on eſt arrivé aux premiers panneaux, on paſſe outre, & après avoir ramaſſé tout ce qui a donné dedans, on va aux autres, où l'on en fait de même, & continuant ainſi, cet exercice, on prend tout ce qui ne peut ſe ſauver.

Cette chaſſe eſt noble, & ne peut ſe faire par conſéquent que par des perſonnes qui ont de grandes Seigneuries, & où il y a des étangs de grande érenduë. Ces trictracs qu'on fait, ſont pluſieurs perſonnes aſſemblées, qui font du bruit pour effaroucher les *canards*, & autres oiſeaux aquatiques, & les obliger à donner dans les panneaux, qui ſont des filets, qu'on met ſur le paſſage du gros & du menu gibier, pour le prendre, & qui ſont compoſés de pluſieurs pans de mailles quarrées ou en lozanges.

Le *canard ſauvage* eſt meilleur & plus eſtimé que le domeſtique, & tous deux meilleurs en Hyver, qu'en toute autre Saiſon. La femelle des *canards ſauvages* eſt eſtimée la meilleure. On les ſert ordinairement rôtis, ſans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidés. On en fait auſſi des entrées. Etant cuits à la broche & refroidis, on en tire les filets qu'on met en différentes ſauſſes, comme au jus d'orange, aux anchois & capes, en ſalmis, comme les alouettes.

Pour les *canards domeſtiques*, on les ſert de pluſieurs manieres. La premiere eſt de les manger rôtis comme les autres. Si l'on veut apprêter des *canards ſauvages*, ou des *canards domeſtiques* aux huîtres, on les trouſſe, on les farcit d'un ragoût cuit en caſſerole, & compoſé de ris de veau, trufes & huîtres, perſil & ciboules hachées, ſel & poivre, avec bon beurre frais. Ficelez bien vos *canards*, de peur que la farce ne rombe, & les faites rôtir à la broche. Etant cuits, ſervez-les avec le même ragoût par-deſſus, & un coulis de champignons, le tout pour entrée.

Pour des *canards* en ragoût, on les fait cuire à demi à la broche, on les acheve dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, trufes, champignons, une pointe de rocamboles, fines herbes, & autres aſſaiſonnemens. Etant cuits à propos, on les ſert garnis de fricandeaux ou autres garnitures; ou bien étant à demi-cuits à la broche, on les coupe en filets, on les met avec des concombres en ragoût, quelque rocambole & jus de citron. C'eſt des *canards* aux concombres qu'on ſert, ſi l'on veut; pour hors-d'œuvre, on fait des pâtés & des potages de *canards*, voyez ces mots.

CANARDIERE, petit lieu couvert, préparé dans un étang ou marais, où le Chaſſeur ſe cache, ou ſe hute pour tuer beaucoup de *canards*, par le moyen d'un *canard* privé & de rets ſaillans.

CANELLON de crême à la glace, c'eſt en cuiſine une eſpece de fromage à la glace; ce qui en fait la différence, ce ſont les moules dans quoi on fait glacer ces *cannelons*. Voyez FROMAGE A LA GLACE.

CANELUDE, eſt une eſpece de curée, que préparent les Fauconniers pour le vol du héron, & qui eſt compoſée de ſucre, de canelle, de moelle de héron. ils la donnent à leurs oiſeaux, pour les rendre héronniers, & les échauffer à ce vol.

CAPRES, boutons ou fleurs, qui viennent aux ſommités de quelques pieds particuliers de caprier. Les fines ſervent a garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauſſes. Les groſſes ſervent pour les ſauſſes, où il faut des *capres haſſées*.

CAPTURE. L'article XXI. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. dit :

» Voulons que nos Officiers des Eaux » & Forêts, & les Capitaines des chaſſes » connoiſſent concurremment, & par pré» vention entre eux en ce qui regarde » la capture des Délinquans, ſaiſie des » armes, bâtons, chiens, filets & en» gins défendus, contravention à la pre» miere Ordonnance, & information pre» miere ſeulement. «

CAPUCINES, ce ſont des fleurs rouges, qui ſe mangent en ſalade. *Voyez-en* la culture dans le Dictionnaire d'Agriculture.

CAQUETER, on dit en terme de Chaſſe qu'un chien *caquete*, quand il crie ou aboie mal à propos, & hors des voies & ſans ſujet.

CARBONADE, en Cuiſine, ſont des pieces de viande qu'on fait rôtir ſur le gril, comme des *carbonades* de mouton.

CARDES, c'eſt ce qui eſt au milieu des feuilles d'artichaux ou de poirée, pour s'en ſervir en cuiſine; on le nettoie bien de leurs filets, on les fait cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient molaſſes, & on les remue de tems en tems, pour que le deſſus ne noirciſſe pas. Quand elles ſont cuites, on les met égoutter, on fait une ſauſſe blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, du ſel, du poivre & un filet de vinaigre; on la lie ſur le feu, & on y met les *cardes*, qu'on fait bouillir un petit moment à petit feu, pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huile, ce ſeroit une marque que la ſauſſe ſeroit trop épaiſſe, on y mettroit une cuillerée d'eau,

&

& on les remueroit juſqu'à ce qu'elle fût revenuë comme auparavant. On peut encore manger les *cardes* avec une ſauſſe au beurre roux, bon jus de bœuf, ſel, poivre & farine frite pour liaiſon.

CARDONS D'ESPAGNE, plante potagere. En Cuiſine on les épluche de leurs filets, on les coupe par morceaux, & les ayant bien lavés, on les fait blanchir à l'eau. Etant blanchis, on a de bon jus, on le met dans une caſſerole avec les *cardons*, moëlle de bœuf, un peu de parmeſan; on fait mitonner le tout enſemble bien aſſaiſonné, on y met un filet de vinaigre; après les avoir bien dégraiſſés, on les ſert chaudement pour entremets. En épluchant les *cardons*, on doit rejetter ceux qui ſont creux & verds. Quand on les a tiré de l'eau tiede pour les éplucher, on peut encore les faire cuire avec du bouillon où on aura délayé une cuillerée de farine; on y met du ſel, oignons, racines, bouquet de fines herbes, filet de verjus, ou verjus en grain & un peu de beurre; & quand ces *cardons* ſont cuits, on les retire pour les mettre dans un bon coulis, avec un peu de bouillon; on les fait boüillir dans cette ſauſſe, pour qu'ils prennent goût, & on les ſert. Il faut que la ſauſſe ne ſoit ni trop claire, ni trop liée & d'un beau blond. Pour manger les *cardons* en maigre, on y fait une ſauſſe comme aux cardes.

CAREVAUT, c'eſt-à-dire en terme de Chaſſe, que le cerf retourne en ſon pays.

CAROTE, plante potagere, dont on ſe ſert en Cuiſine dans toutes ſortes de potages, pour des braiſes & des coulis. On garnit des petites entrées avec des carotes; pour-lors on les coupe de la longueur de deux doigts, on les tourne en rond, on les fait cuire un quart d'heure dans l'eau; on les met enſuite dans une caſſerole avec bon boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes & un peu de ſel. Quand elles ſont cuites, on y ajoute un peu de coulis, pour lier la ſauſſe, & on ſert avec ce que l'on juge à propos.

CARPE, c'eſt un poiſſon d'eau douce fort commun, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce poiſſon ſe plaît dans les étangs, dans les lacs, dans les marais & dans les rivieres. Il vit d'herbes & de limon.

On prétend que la *carpe* eſt habile à éviter le piége qu'on lui tend, que s'élançant en l'air, elle ſaute par deſſus le filet, ſi les Pêcheurs ne préviennent cet inconvénient; ou bien on dit qu'elle s'enfonce la tête en terre, & que lorſqu'on a tendu le filet, il ne peut que paſſer par deſſus en lui touchant ſeulement la queuë.

Pour faire une bonne pêche de *carpe*, on prend des hameçons d'acier, & des lignes de ſoie verte, fortes, & groſſes comme le bout d'un fer d'aiguillette: vous les attacherez à de grandes gaules, qui ſoient d'un bois pliant, qu'on ente dans un ſureau. La maniere de le faire ſe voit aſſez tous les jours, parmi ceux qui ſe mêlent de pêcher ainſi.

On a ſoin de mettre à cette ligne un morceau de liége, éloigné de l'hameçon ſelon qu'on juge que l'eau eſt profonde, & de maniere que cette ligne étant jettée dedans, il y ait en air long d'un pied qui trempe au fond de cette eau, avec l'appât au bout; car ſi la ligne ne trempoit pas d'environ un pied, la *carpe* la verroit, & elle ne mordroit point. Quelquefois lorſque les *carpes* ſe ſentent priſes, & qu'elles ſont extrêmement groſſes, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles briſent la ligne, ſi, par quelque moyen, on n'y ſçait y remédier; voici comment.

On fait une ligne de cinq à ſix toiſes, plus grande qu'à l'ordinaire; ce n'eſt pourtant pas à dire pour cela qu'il faille la jetter ainſi, mais on l'entortille autour de la gaule, & on n'en laiſſe qu'au-

tant qu'on juge d'en avoir beſoin pour pêcher d'abord.

Enſuite, & lorſque la *carpe* a donné à l'hameçon & qu'on ſent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on ne la violente point : mais détortillant petit à petit la ligne, on lui donne la liberté de ſe promener. Elle ne tarde guére à ſe noyer, & on la prend. Il n'y a que les groſſes *carpes* qui ſont ſujettes à cet inconvénient.

Mais comme il y a des *carpes* ſi monſtrueuſes qu'elles romproient toutes ſortes de lignes, il vaut mieux ſe ſervir de celle marquée D. *Figure* 34. *de la Planche X.* Il faut que la ligne ait ſix toiſes de longueur plus qu'à l'ordinaire, & ayant attaché le bout au bâton F. & tourné la ligne plusieurs fois autour du bâton, vous l'arrêterez au bout G. puis vous prendrez un petit bâton E. long de quatre pouces, qui ſera un peu fendu par les deux bouts, & le poſant proche du bout G. où doit être fiché un petit brin de baleine, à quoi la ligne tienne, on fera entrer le cordon de la ligne dans une de ces fentes H. & on devidera la ligne ſur I. le milieu du petit bâton fendu, enſorte qu'il n'en reſte plus que ce qu'il en faudra, pour pêcher comme avec une ligne commune. On fait après cela entrer le cordon de la ligne dans une autre fente du bâton K. puis on met l'appât & on pêche. Ce qui ſera ployé ſur le petit bâton ne ſe défera point, que lorſque la *carpe* ſera priſe & qu'elle fera ſes efforts ; & pour-lors ayant de l'ébat, on aura le moyen de la laiſſer ſe tourmenter, ſans qu'elle rompe aucune choſe, ce qui la fera prendre aiſément.

Il y a une autre maniere de pêcher les *carpes* à la ligne. On choiſit un endroit dans l'eau qui ſoit uni, ſans pierres & ſans herbes dans le fond, ce qui empêcheroit ſans doute que ces poiſſons ne ſe priſſent. Mais quand le fond de la riviere n'eſt point tel, on peut faire couler au fond une porte A. (*Figure* 34. *de la Planche X.*) ſur laquelle on aura ſoin d'appâter de tems en tems avec des féves cuites, & ſur laquelle on poſera les hameçons chaque fois qu'on voudra pêcher.

Il eſt bon auſſi d'obſerver que l'endroit où l'on pêche, ſoit acceſſible aux *carpes*, ſi les bords étoient eſcarpés, & que l'eau fût beaucoup plus baſſe, on ne pourroit rien faire qui vaille. Cette maniere-ci eſt différente de la précédente, & voici comment on y réuſſit.

Etant certain d'un endroit où il y a de la *carpe*, il faut quatre ou cinq jours de ſuite y jetter de l'appât ſoir & matin. On prend ordinairement des féves ou haricots, préparés de la maniere qui ſuit.

On prend des féves, environ la quatriéme partie d'un boiſſeau, on les fait tremper dans l'eau environ ſept ou huit heures ; enſuite on les met dans un pot neuf verniſſé en dedans, avec de l'eau de riviere. On les fait bien boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient prêtes d'être à moitié cuites. Cela fait, mêlez-y trois ou quatre onces de miel, & deux ou trois grains de muſc, avec environ la groſſeur de deux féves d'aloës, citrin en poudre ; achevez-les de cuire à moitié, après quoi retirez-les pour vous en ſervir dans l'occaſion.

L'endroit choiſi, la ligne & l'appât ainſi apprêtés, on prend les plus groſſes féves pour mettre à l'hameçon, afin de faire enſorte qu'il y ſoit tout caché, hors la pointe qui doit un peu en ſortir. Il faut, pour bien faire, aller à cette pêche aux heures marquées ci-deſſus, & ajuſter la ligne B. (*Figure* 34. *de la Planche X.*) comme nous l'avons dit. Etant arrivé au lieu deſtiné, on jette la ligne en gardant le ſilence, & ne remuant pas.

Quand on voit néanmoins que la ligne eſt au fond, ce qui eſt une marque que la ligne a donné à l'amorce, on ti-

re la ligne en haut, pour piquer le poiſſon, qui ſi-tôt qu'il ſe ſentira pris s'agitera. En ce cas, on lâche la ligne peu à peu comme il a été dit. La *carpe* ſe promenera, & petit à petit, perdant de ſes forces, il ſera facile de la tirer à ſoi. Quand elle ſera à portée, on lui met d'abord le doigt dans la gueule, & on l'amene ſur terre le plus adroitement qu'il eſt poſſible.

Pour mieux faire, on ſe ſert d'une truble, C. qui eſt une eſpece de filet aſſez connu. *Voyez* la *Figure 34. de la Planche X.* Il faut l'avoir auprès de ſoi quand on pêche. Si l'on eſt ſeul, & que l'on voie approcher la *carpe*, il faut mettre le pied ſur la ligne, & lorſque le poiſſon ſera à trois ou quatre pieds du bord, on plonge le filet dans l'eau, on le gliſſe ſous la *carpe*, on le leve, & elle s'y trouve enfermée. Cette truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que le poiſſon ne puiſſe en ſortir quand il y eſt pris.

Au lieu de féves, dont on vient de parler, on ſe ſert ſi l'on veut de l'un ou de l'autre des deux appâts qui ſuivent. Le premier ſe fait de la maniere que voici.

On prend du marc de chenevis (on en trouve chez les Huiliers); la doſe eſt d'une livre: deux onces de momie; elle ſe vend chez les Apothicaires: deux onces de ſain-doux, autant de miel, une livre & demie de pain blanc raſſis, & quatre grains de muſc. On mêle le tout enſemble, on en fait une eſpece de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des pilules, puis on s'en ſert pour garnir l'hameçon. Il eſt bon que cette pâte ait un peu de corps, & ce n'eſt que par le moyen du marc de chenevis qu'on lui en peut donner. Cet appât eſt merveilleux. En voici un autre qui n'eſt pas moins ſûr.

Prenez de la chair de héron mâle ou femelle, vous la mettez dans une bouteille que vous enterrez dans du fumier chaud, & l'y laiſſez l'eſpace de quinze jours ou trois ſemaines, pendant lequel tems elle devient en huile. Il faut tirer alors cette bouteille bien bouchée, crainte que cette liqueur ne s'évapore trop. Quand l'envie prendra de pêcher, prenez de la mie de pain, un peu de chenevis, pilez le tout enſemble, imbibez-le de votre huile, & faites-en un corps. Cela fait, ſéparez-le en petites boulettes groſſes comme des féves, garniſſez-en votre hameçon, & pêchez à l'ordinaire.

On ſe ſert de l'un ou de l'autre de ces deux appâts, pour appâter les endroits où l'on ſçait qu'il y a de la *carpe*, & dans le tems preſcrit. Le meilleur tems pour pêcher la *carpe* à la ligne eſt depuis le mois de Juin, juſqu'en Août, elle eſt pour-lors fort affamée; & dans cette ſaiſon, il y en a même qui ne ſe ſervent que de vers de terre, ou de féves cuites dans l'eau.

Pour faire venir le poiſſon après la ligne, on prend deux grains de muſc, quatre gouttes d'huile d'aſpic, autant de momie & de camphre; on en frote ſouvent l'hameçon, on l'amorce à l'ordinaire, & tout le poiſſon des environs y viendra. On peut auſſi amorcer l'hameçon, avec une vieille calote ou vieux chapeau gras; le plus vieux eſt le meilleur: on le coupe par petits morceaux. Cela eſt très-ſûr pour le petit poiſſon.

Voici la maniere de prendre les *carpes* au tramail le long des crônes. C'eſt à ceux qui aiment fort cette pêche, à fréquenter ſouvent les rivieres, de ſçavoir où ſont les meilleures crônes, qui ſont des cavernes où les poiſſons ſe retirent quand ils entendent du bruit. Quand on veut pêcher heureuſement le long des crônes, il faut ſe tranſporter dans un lieu, où l'on ſçait qu'il n'y a rien qui puiſſe empêcher d'y tendre le filet, comme pourroient être quelques arbres renverſés. Si ce n'eſt pas aſſez d'un tramail

pour enfermer le crône, on en prend deux, & pour les tendre on a pluſieurs perches de ſaule ou d'autre bois. Il ne faut pas qu'elles ſoient blanches, car le poiſſon à la vuë s'en épouvanteroit.

Ces perches ſeront longues à proportion que l'eau ſera profonde, & groſſes comme le bras, pointuës par le gros bout, & tout unies & bien droites. Ces perches étant ainſi préparées, on les pique dans l'eau le long du bord de la riviere à ſix pieds l'une de l'autre, obſervant que pas une ne ſe trouve à l'entrée des crônes, cela feroit peur au poiſſon. Il faut qu'elles ſoient piquées en terre à force, & arrêtées par le haut avec une corde, attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plantera.

Ces perches ſeront percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, qui ſervira à mettre à chacune une cheville de pareille groſſeur, longue d'un demi pied, & de bois verd. A chaque bout des chevilles ſera une coche pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ. Ces ficelles, & ces chevilles, ſervent pour tenir attachée une corde qui traverſe les perches.

Quand le Pêcheur a ainſi tout préparé, il prend un tramail ou pluſieurs, s'il en eſt beſoin : il le déploie, & le tend dans l'eau a fleur du bord de la riviere, & de maniere que le plomb tombe un peu au deſſus des crônes, afin de les enfermer. On remarquera que les chevilles, dont on a parlé, ne tiennent que très-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en ſortent aiſément, & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le paſſage des crônes, ce qui arrive lorſque la corde, où eſt attaché le plomb du filet, tombe tout à coup.

Lorſque le filet eſt ainſi tendu, on porte le bout de la grande corde, qui traverſe les perches, & qui tient aux chevilles à l'autre bord de la riviere, où on l'attache à un piquet ou autre choſe de cette nature qui s'y rencontre alors. Le Pêcheur, qui veut tendre le tramail de la ſorte, doit huit jours auparavant avoir préparé les perches, comme nous l'avons dit, afin que le poiſſon accoutumé à les voir ne s'en épouvante pas.

Après qu'on a tendu le filet, on cherche une place nette d'herbes, afin que le poiſſon puiſſe voir l'appât qu'il faut lui jetter. Cette place ſera éloignée des crônes environ de cent ou deux cens pas. C'eſt ſur les cinq ou ſix heures du ſoir, l'eſpace de ſix ou huit jours, qu'on doit appâter les *carpes*, avec des féves préparées, ainſi qu'on l'a dit ci-devant.

La veille que les Pêcheurs ont réſolu de tendre leur filet, au lieu de jetter ſimplement l'appât compoſé, ils ont ſoin un peu auparavant que de le tirer du feu, d'y mêler environ la groſſeur de deux féves de la poudre d'aloes citrin qu'ils laiſſeront boüillir. Cela fait vuider le poiſſon, & le rend affamé pendant deux ou trois jours, ce qui l'oblige de ſortir de bonne heure des *crônes*.

L'heure propre pour aller pêcher eſt ſur les trois heures après midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le poiſſon, & on y jette huit ou dix poignées de féves préparées, puis on s'en va pour revenir ſur le ſoir bien tard. On juge bien que pour pêcher ainſi, on doit être pluſieurs; car il faut qu'un des Pêcheurs, ſoit ſur le bord où le filet n'eſt point tendu, pour y tenir la corde qui y eſt attachée, tandis que les autres s'en vont ſans faire de bruit au deſſus de l'endroit appâté, pour y frapper l'eau avec des perches, & foüiller au fond & le long des bords, afin d'obliger le poiſſon de quitter ces lieux & de ſe retirer dans les crônes.

Ce bruit ſe fait après que celui qui tient la corde, qui fait jouer le filet, a donné le ſignal; lui, de ſon côté, bien

entendu dans ſon art, tire le tramail auſſi-tôt qu'il entend le bruit. A ce choc la corde, où les plombs ſont attachés, tombe au fond de l'eau, & le filet ferme ainſi l'entrée des crônes. Le poiſſon, qui veut ſe ſauver dans ſa retraite, donne dans le piége, d'où on le tire après. Il s'y prend auſſi d'autres poiſſons que les *carpes*, & cette pêche, quand elle eſt bien entenduë, donne beaucoup de profit.

La *Figure 36. de la Planche X.* repréſente le tramail tendu le long des crônes; & la *Figure 37.* les perches préparées, pour y mettre le filet, afin de faire mieux comprendre la choſe. Il ſe trouve quelquefois des rivieres remplies de beaucoup de crônes, & qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets, ou bien ces rivieres ſeront ſans crônes; mais d'ailleurs ſi garnies de grands herbiers, d'arbres renverſés, ou de manieres de petits rochers, qu'on n'y peut pêcher, comme on a coutume de faire ailleurs, avec des filets nommés *ſeines*, ou ceux en tramail, dans des endroits où rien n'y fait obſtacle. Pour prendre du poiſſon dans ces ſortes d'eaux, ſoit rivieres, étangs, marais ou foſſés, il faut de toute néceſſité en nettoyer une place longue depuis trente juſqu'a cinquante pas, qui ſoit ſans herbes, ni autre choſe, qui puiſſe empêcher la réuſſite de la pêche.

Cela fait, on appâte cette place avec des féves cuites avec de l'aloës, & dès le premier jour que cet appât eſt mis, on s'en va ſur le rivage A. de la riviere, étang ou marais, *Figure 38. de la Planche XI.* On y pique à fleur du bord une perche C. non pelée, mais ſelon la profondeur de l'eau, bien droite, groſſe comme le bras, & unie tout du long, enſorte que le filet ne puiſſe s'y accrocher. Il faudra que le gros bout de cette perche ſoit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Quand cela eſt fait, on va ſur l'eau, environ à deux toiſes plus loin du côté de l'autre bord B. où l'on pique encore une perche, puis une troiſiéme à pareille diſtance & davantage même, ſi l'étenduë de l'eau le permet.

Le travers de l'eau étant ainſi garni de filets, on en fait autant au deſſous, ſuivant l'étenduë de la place nettoyée, comme il paroît par les perches qui ſont placées au deſſous du premier, & qui ſont ſans lettres. Ces perches après avoir été piquées, doivent être percées a fleur d'eau, d'un trou à mettre une cheville groſſe comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aiſe, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout, pour y attacher une ficelle qui ſoit forte & longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à une longue corde F. & quand on tend les filets auſſi longs que la riviere a de largeur, il faut que ce ſoit ſur les deux ou trois heures après midi, & commencer d'attacher la corde du liége ſur le bord A. & laiſſer aller au fond la corde du plomb E. puis prendre l'autre bout du filet, & aller l'attacher à l'autre bord B. & enſuite on accommode ce filet, de ſorte que le plomb ſoit relevé ſur les chevilles H. tel qu'on le voit dans la *Figure*, afin que le poiſſon ne puiſſe s'en tirer quand le filet ſera tombé.

Lorſque le tout eſt ainſi préparé, il faut ſur les ſept heures du ſoir jetter le reſte des féves dans le milieu de la place nette, & lorſqu'il ſera nuit aller trois ou quatre perſonnes, avec le maître Pêcheur ſans faire de bruit, deux ſur un bord & deux ſur l'autre. Il ne faut point approcher du tramail de plus de trois toiſes, ſinon quand le ſignal aura été donné par celui qui doit faire joüer le filet. Les quatre perſonnes étant ainſi toutes prêtes, celui qui entendra mieux cette pêche prendra les deux bouts des cordeaux des chevilles F. qui ſont au piquet du côté du bord B. & en courant les tirera de force, & arrachera par ce

effort toutes les chevilles qui donneront liberté au filet de s'étendre & d'enfermer le poiſſon qui ſera accouru à l'appât pour le manger. En même tems que cette corde eſt tirée, on donne le ſignal, & les quatre perſonnes de Compagnie courent auſſi-tôt, chacune avec une perche, ajuſter le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puiſſe paſſer, & que les cordes de plomb E. ſoient l'une & l'autre ſur chaque ligne; c'eſt par ce moyen que le poiſſon G. reſte enfermé dans les deux tramaux, comme dans une cage, il ne reſte plus qu'à le prendre; & pour cela deux hommes prennent chacun un bout des deux filets, & l'approchent peu à peu de l'autre, pendant que les autres avec des perches foulent le fond de l'eau, & le long du rivage, pour faire que le travail ne paſſe point par deſſus le poiſſon, & pour l'obliger à filer vers l'autre filet.

Il faut continuer d'agir juſqu'à ce que les deux filets ſoient tout près l'un de l'autre, & que le poiſſon s'y trouve enfermé, comme entre deux napes pliées en double, après quoi on retitera le tout hors de l'eau. Il faut obſerver que cette maniere de pêcher ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité, d'autant qu'un tel courant empêcheroit les filets de s'étendre, & de ſe tenir en état ſur les chevilles : c'eſt pourquoi on choiſit toujours pour cela un endroit où l'eau eſt la plus claire & la plus tranquille, parce qu'autrement la pêche ſeroit infructueuſe.

Il y a une autre maniere facile de pêcher la *carpe* dans les rivieres, & ſurtout dans les étangs. A. (*Figure 39. de la Planche XI.*) eſt une vieille chaloupe qu'on remplir de branchages. Le bois, qu'on coupe des vieilles paliſſades, eſt meilleur pour cela que d'autre bois; & faute de celui-là on ſe ſert de branches de bois ordinaire. La chaloupe A. étant pleine de bois, on la fait deſcendre au fond de l'eau, où elle reſte trois mois au plus, ſans qu'on y touche. Il faut que l'eau ſoit aſſez profonde, pour que le poiſſon puiſſe entrer dans cette chaloupe ſans être vû. Il s'y rend, & même il y niche. Quand on veut pêcher, on prend deux autres bateaux B. auxquels on attache avec des cordes la vieille chaloupe A. qu'on retire du fond de l'eau, par le moyen des cordes qui y ſont attachées à des gons ou boucles de fer qu'on y attache exprès. Ayant retiré cette chaloupe du fond de l'eau, on la conduit par le moyen des autres bateaux dans quelque foſſé, ou ſur un des bords de l'étang ou de la riviere, où l'eau ſoit ſi peu profonde que la chaloupe s'y puiſſe vuider d'eau, ſans que celle de la riviere y entre. Etant en cet endroit, on ôte tout le bois qu'il y a dans la chaloupe; après on en puiſe l'eau avec un ſeau, & la chaloupe étant vuidée on prend les *carpes* qu'on trouve au fond. Après on remplit cette chaloupe du même bois, & on la traîne au milieu de l'eau, où on la fait enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher dans un autre tems.

On *bombarde* auſſi les *carpes*; voyez-en la maniere au mot BOMBARDER.

La *carpe* s'apprête en Cuiſine de bien des manieres. Quand elle eſt groſſe, elle ſe ſert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidée, & ôté les ouies: on ne l'écaille point. On la met ſur un grand plat; on fait boüillir du vinaigre, qu'on verſe tout boüillant ſur la *carpe*, c'eſt ce qui la rend bleuë; on la fait enſuite cuire dans un court-boüillon. Quand elle eſt cuite, on la ſert ſur une ſerviette garnie de perſil verd, pour un plat de rôt maigre.

Si l'on veut ſervir une *carpe* en matelote, on l'écaille, on ôte les oüies, on coupe la *carpe* par tronçons, & on la met dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, comme brochet, anguille, écreviſſes, barbillon, ou tel autre poiſſon qu'on aura la commodité d'avoir. On fait enſuite dans une autre caſſerole

un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine. Quand il eſt de belle couleur, on y met des petits oignons, coupés en quatre, qu'on fait cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de roux. Enſuite on le moüille moitié vin rouge & boüillon maigre. On verſe après les oignons avec leur ſauſſe dans la caſſerole, où le poiſſon eſt préparé. On l'aſſaiſonne de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes. On fait enſuite cuire la matelote à grand feu pendant une demi-heure. Quand on eſt prêt à ſervir, on met quelques croutons de pain dans la ſauſſe, & on les ſert avec la matelote. Quand la *carpe* eſt ſeule, ſans autre poiſſon, pour-lors elle s'appelle *étuvée*, & la façon eſt toujours de même.

La *carpe* ſe ſert encore cuite ſur le gril, après l'avoir vuidée & écaillée, avec un ragoût de farce deſſous. En fricaſſée de poulets, on la coupe par tronçons; on la met dans une caſſerole, avec du beurre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, ſel & poivre. Quand elle eſt cuite, on la ſert de bon goût à courte ſauſſe. Elle ſe ſert auſſi en bien d'autres façons, en gras & en maigre, comme en filets, & rôtie à la broche. On fait des potages de *carpe*, des hachis, des pâtés, &c.

CARRE' DE MOUTON: il ſe ſert en Cuiſine cuit ſur le gril, coupé en côtelettes. On les trempe dans du beurre frais fondu, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. On panne les côtelettes de mie de pain; on les fait cuire ſur le gril, & pendant qu'elles cuiſent, on les arroſe avec un peu de beurre, elles n'en ſont pas ſi ſéche; quand elles ſont cuites, on les ſert à ſec.

Si l'on veut ſervir un *carré de mouton* à l'Angloiſe, aux lentilles, on le coupe en côtelettes; on les fait cuire avec du bon boüillon, très-peu de ſel, un bouquet garni. On fait auſſi cuire un litron de lentilles, avec du boüillon. Quand elles ſont cuites, on les paſſe en purée: on met cette purée de lentilles, avec les côtelettes de mouton cuites, & leurs aſſaiſonnemens. Si le coulis ſe trouve trop clair, on le fait réduire ſur le feu. On prend après une terrine propre à ſervir ſur table, & qui ſouffre le feu. On met les côtelettes dedans, avec la moitié du coulis, qu'on couvre avec de la mie de pain grillée d'un côté: on met enſuite la terrine dans le feu, on l'y laiſſe boüillir pendant une heure, quand on eſt prêt à ſervir, & on met dedans le reſte du coulis. On ſert encore le *carré de mouton* de différentes façons, comme cuit à la braiſe avec un ragoût de petits oignons; en haricot aux navets, aux concombres, à la chicorée; en hoche-pot, glacé, à la broche piqué de petit lard; enfin en tourte, au gratin, à la ravigotte, à la poële, en crépine & aux oignons.

Pour le *carré de cochon*, il ſe met auſſi en côtelettes, ou à la broche, avec une ſauſſe à la moutarde, ou ragoût de petits oignons.

CARRELET, ſorte de filet, dont on ſe ſert pour prendre les poiſſons & les petits oiſeaux. *Voyez* FILET.

CARRELET, ſorte de poiſſon plat, qu'on écaille, vuide, lave, eſſuie dans un linge blanc, & qu'on fend ſur le dos auprès de l'arête. On le farine pour le faire frire dans une friture bien chaude, ſur un feu clair. Si on le laiſſe langnir ſur le feu, le poiſſon devient molaſſe & gras, c'eſt à quoi l'on doit prendre garde pour toutes ſortes de fritures. Quand il eſt cuit & de belle couleur, on le retire ſur un linge, & on le ſert ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Le *carrelet*, comme la limande, la ſole & la plie, ſe ſervent pour entrée quand ils ſont frits, en mettant deſſus une ſauſſe aux capres & anchois, ou une ſauſſe à l'huile. En gras on fait une ſauſſe hachée, ou quelques petits ragoûts,

comme ris de veau & champignons. Ils ſe ſervent encore cuits ſur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres qu'on a ſoin de retirer avant que de ſervir. Quand le poiſſon eſt ſur le feu, on a ſoin de l'arroſer de tems en tems avec de la matinade, & on le ſert après avec telle ſauſſe qu'on juge à propos. Si l'on veut, on met ces poiſſons dans un court-bouillon blanc. Pour les faire cuire entre deux plats, après les avoir écaillés, on prend de bon beurre qu'on fait fondre, on en met dans le plat qu'on doit ſervir avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché avec ſel & poivre, & on arrange le poiſſon deſſus. On fait le même aſſaiſonnement ſur le poiſſon que celui qu'on a fait deſſous, on couvre bien le plat, & on le fait cuire à petit feu ſur un fourneau. Quand le tout eſt cuit, on ſert à courte ſauſſe, & on met par deſſus un filet de verjus. On peut auſſi, après l'avoir préparé comme ci-deſſus, avant que de le faire cuire, mettre par deſſus de la mie de pain, & le mettre cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere.

CARRELET, poiſſon de mer fort plat, taillé en l'ozange, comme le turbot. Quelques-uns appellent ce poiſſon *plie*, quand il eſt grand. *Voyez* PLIE, pour l'apprêt dont il eſt ſuſceptible en Cuiſine.

CARRELET, eſt auſſi un filet avec lequel on prend la nuit les petits oiſeaux au feu. C'eſt en Hyver qu'on peut ſe donner ce plaiſir, & dans les bois taillis, ou dans les buiſſons, où ces petits animaux ſe retirent pour-lors, pour ſe garantir du froid & des vents, qui leur ſont contraires. Plus il fait froid, & plus la nuit eſt ſombre, plus cette Chaſſe eſt avantageuſe & divertiſſante. Il faut être ordinairement trois perſonnes pour y réuſſir. Voici qu'elles ſont à chacune leurs fonctions, & la maniere d'y prendre les oiſeaux.

On ſe munit d'abord de ce filet, nommé *carrelet*, marqué A. (*Figure 86. de la Planche VI.*) & de deux perches B. d'un bois léger, droit, long de dix à douze pieds, & gros environ comme le bras. Il faut attacher le filet tout du long de ces perches, avec des petites ficelles C. & de la maniere qu'on le peut voir dans la *Figure 86. de la Planche VI.* On accommode ainſi ce filet, ou à la maiſon, ou lorſqu'on eſt arrivé à l'endroit où l'on ſçait qu'il y a des oiſeaux.

Une des perſonnes, dont on a parlé, porte le ſiége, & le tend dans l'occaſion. L'autre ſe charge de torches de grande paille, non battuë, appellée vulgairement *gluis* en certain pays; & l'autre portera une grande perche: ſi-tôt qu'il ſera nuit les Chaſſeurs s'aſſembleront avec l'attirail, puis ils iront dans les endroits où ils ſçavent qu'il y a quantité d'oiſeaux, comme par exemple dans les buiſſons, & les touffes de bois taillis qui ſont feuillués. Là, après avoir obſervé l'abri du vent, celui qui porte le filet le déploie à la hauteur juſtement des touffes ou des buiſſons, où les oiſeaux ſont retirés, & du côté que le vent donne, parce que ces petits animaux ne dorment jamais que le nez au vent. Celui qui a les torches en prend une allumée, & ſe poſte derriere celui qui tend le filet, tandis que le dernier avec ſa perche va battre le buiſſon ou la touffe droit vis-à-vis la perſonne qui tient la torche, afin d'en faire ſortir le gibier.

Il n'en faut pas davantage pour épouvanter les oiſeaux, qui prennent la clarté de la torche allumée pour celle du jour, & voulant ſe ſauver prennent leur eſſort, s'envolent & donnent ainſi dans le filet. C'eſt après cela à la diligence de celui qui tient le filet d'en approcher vîtement les deux bâtons, afin d'y enfermer les oiſeaux, & de faire faire un tour au filet crainte qu'ils ne s'échappent.

D'autres,

D'autres, quand les oiſeaux ont ainſi donné dans le piége, retirent un peu en arriere le filet, & le laiſſent tomber tout à plat contre terre, & avec leur chapeau frappent deſſus, pour tuer ou étourdir tout ce qui s'y trouve pris.

Non content d'avoir tendu une fois le filet, on va de buiſſons en buiſſons, ou de touffes en touffes, & on dreſſe ce piége vis-à-vis de chacun, ainſi que nous l'avons dit, & autant de fois que l'ardeur de cette Chaſſe peut l'inſpirer.

Quoique nous n'ayons parlé que de trois perſonnes néceſſaires pour cette Chaſſe, cependant on peut y aller pluſieurs, ſoit comme Spectateurs ſeulement, ou pour aider à amaſſer les oiſeaux qui ſont pris dans le filet. On garde le ſilence, crainte d'éveiller les oiſeaux, qui, avant que le filet ſoit tendu, prendroient leur eſſort, & s'envoleroient dans les champs, ou dans d'autres buiſſons, qu'ils trouveroient en volant, & par ce moyen on rendroit la Chaſſe vaine.

Cet amuſement à la vérité ne convient guére à ceux qui craignent le froid: mais il y en a d'autres, qui dans l'ardeur de prendre ainſi ces petits oiſeaux, ne ſe mettent point en peine de l'âpreté des vents qui ſoufflent en Hyver. On ſe ſert auſſi de ce *carrelet*, ou filet, pour prendre des poiſſons.

CARRIERE, en terme de Manége, ſignifie un lieu fermé de barriere, où l'on entre pour courir la bague, & la courſe même du cheval.

CARRIERE, en Fauconnerie, veut dire la montée de l'oiſeau d'environ ſoixante toiſes: s'il monte plus ou moins, on dit *double carriere*, ou *demie carriere*.

Par rapport aux *carrieres de pierres*, ſituées aux environs de Paris, dans les Plaiſirs du Roi, il eſt dit dans l'Ordonnance du 25. Juin 1624.

» Enſemble qu'ils aient à faire combler les trous & fontis des *carrieres*, » ſur leſquelles il n'y aura rouës ou engins à travailler, pour éviter les périls » & inconvéniens qui pourroient arriver à Sadite Majeſté, ou à ceux de ſa » ſuite, chaſſant dans leſdites plaines, & » ce dans quinzaine après la publication » des Préſentes, à peine d'encourir l'amende de cent livres *pariſis*, & combler leſdits trous à leurs dépens. «

L'Arrêt du Conſeil d'Etat du 9. Mars 1633. dit:

» Le Roi étant en ſon Conſeil a fait » & fait très-expreſſes défenſes & inhibitions à tous *Carriers* & autres perſonnes de foüiller ou faire foüiller, ni tirer pierre ou moellon d'aucune *carriere*, à quinze toiſes près des grands chemins, conduits de fontaines & autres » ouvrages publics, à peine de punition » corporelle & d'amende arbitraire. «

» Ordonne Sa Majeſté, ſous les mêmes peines, auxdits *Carriers* & Propriétaires des *carrieres*, de laiſſer des piliers, hagues & murailles pour ſoûtenir les terres deſdites *carrieres*, & ès endroits, où il y en aura manque, dans ledit eſpace de quinze toiſes près deſdits ouvrages & chemins publics, en faire remettre & conſtruire de nouveaux par-tout, où il ſera néceſſaire, & qu'à cette fin viſitation ſera faite eſdites *carrieres*, des lieux qui ſont en péril éminent, par MICHEL HOUALLEL, » Juré *Carrier* & Voyer du Bailliage de la Varenne du Louvre: Pour, ſuivant » ſon rapport, être leſdites réparations » faites en vertu des Ordonnances du » Lieutenant Général au Bailliage de la » Varenne du Louvre, aux dépens deſdits Propriétaires, à qui ils ſeront » contraints par toutes voies dûes & raiſonnables, &c. Enregiſtré au Greffe » du Bailliage de la Varenne du Louvre, » le 30. Mars 1633. «

CASSEROLE, eſt un uſtenſile de Cuiſine, eſpece de baſſin fort profond. Il y en a de pluſieurs grandeurs.

CASSEROLE, eſt auſſi en terme de Cuiſine, un pain farci & cuit dans une *caſſerole*, avec tous les aſſaiſonnemens qui lui conviennent. Voici comment on apprête ce ragoût. On prend un pain moliet, dont la croute ſoit dorée, on la perce par deſſous, & on en ôte la mie; enſuite on a un bon hachis de poulets rôtis, ou d'autres volailles qui ſoient cuites; on le paſſe à la *caſſerole* avec un bon jus, comme ſi c'étoit pour faire un hachis, avec ſel, poivre & autres aſſaiſonnemens. On emplit le pain à moitié avec une cuillier à bouche, après l'avoir fait ſécher à l'air du feu du côté de la mie: on ajoute à ce hachis quelques petites croûtes de pain par morceaux; après quoi on acheve d'emplir le pain de hachis, & puis de croûtes. Cela fait, on met ce pain dans une *caſſerole*, après l'avoir au fond, garnie de bardes de lard, ſur leſquelles on poſe la partie du pain par où il a été farci. On le laiſſe mitonner avec bon jus. Il faut que ce pain ne ſoit pas trop preſſé, ni trop mitonné, afin qu'il ſoit tout entier. Lorſqu'il ſera cuit, & avant que de le ſervir, on le verſe adroitement ſur un plat; on ôte les bardes, on égoutte la graiſſe, puis on couvre le pain d'un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truſes, le tout bien aſſaiſonné & cuit à propos. Ce pain, ainſi apprêté, ſert pour entrée & pour potage.

On fait auſſi des *caſſeroles au fromage*: on prépare le pain, comme on a dit, on y met du Parmeſan rapé, ou d'autre bon fromage; & quand on a dreſſé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage, dont on l'a farci. On lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d'un ragoût. Cette *caſſerole* ſe ſert pour hors-d'œuvre ou pour entrée.

Si l'on veut faire des *caſſeroles au ris de veau*: quand les ris ſont cuits, on prend des champignons, truſes, morilles, crêtes de coq, culs d'artichaux: on fait du tout un bon ragoût, & on emplit de ris le pain qu'on fait cuire après dans une *caſſerole*, comme on a dit. Si l'on veut, on farcit les crêtes & les morilles, avec un hachis fait de blanc de volaille; on les fait cuire à part, puis on met cela dans le ragoût. Un pain ainſi cuit ſert pour potage; c'eſt pourquoi on le dreſſe dans un plat, & ſi on a quelques volailles pour mettre autour, on les range dans ſon plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par deſſus un bon jus. On lui fait prendre couleur au four, puis on le ſert chaudement. Au défaut de la volaille, on peut ſe ſervir d'une queuë de mouton boüillie, qu'on range ſur le plat, & qu'on couvre de ris de veau bien épais, qu'on panne, ainſi que la queuë.

CATARACTE, taye, ou petite peau, qui ſe forme ſur la prunelle de l'œil. Les oiſeaux de proie ſont ſujets aux *cataractes*, dont ils guériſſent rarement, lorſqu'on a, ſur leurs yeux, laiſſé invétérer ce mal, qui n'eſt qu'un écoulement d'une humeur craſſeuſe, qui leur tombe de la tête ſur les yeux. Pour détourner ce mal, il faut purger les oiſeaux avec les pilules de filaſſe ou de coton, puis leur ſouffler dans les yeux, deux fois par jour, une poudre d'aloës & ſucre candi, & les leur froter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remedes n'operent point, on prendra un œuf frais, qu'on fera cuire juſqu'à ce qu'il faſſe du lait. On le paſſera enſuite dans un linge, de maniere que la liqueur en ſoit claire. On en diſtillera deux ou trois fois par jour une goutte dans l'œil malade de l'oiſeau, ce qu'on continuera de faire juſqu'à ce qu'il ſoit entierement guéri. On ſe ſert encore, pour les *cataractes*, du ſuc de la racine de chéli doine, qu'on exprime, après l'avoir ratiſſée & nettoyée de ſes ordures.

CATHARRES. Les chiens ſont fort ſujets à avoir des *catharres* qui leur font diſtiller des eaux de la tête, ce qui

leur cauſe ſouvent une enflûre à la gorge. On y remédie en graiſſant la partie affligée avec de l'huile de camomille, & en les faiſant laver avec du vinaigre & du ſel.

CAVESSON, en terme de Manége, c'eſt une eſpece de bride ou de muſerolle qu'on met ſur le nez du cheval, qui le ſerre, le contraint, & ſert à le dompter & à le dreſſer. Les *caveſſons* de cuir ou de corde ſervent à mettre les chevaux entre les deux piliers. Il y a auſſi des *caveſſons* de fer faits en demi cercle de deux ou trois piéces aſſemblées par des charnieres, qui ſervent à dreſſer les jeunes chevaux. Il y en a de tors & de plats : d'autres qui ſont creux dans le milieu, & dentelés comme des ſcies qu'on appelle *mordans* ou *à ſiguettes*, ou *caveſſons camars*. On ne ſe ſert plus de ces derniers.

CELERI, plante potagere dont on a parlé dans le Dictionnaire d'Agriculture. Quand il eſt bien blanc & tendre, il ſe mange en ſalade avec une rémoulade de ſel, poivre, huile, vinaigre & moutarde. L'on s'en ſert auſſi pour mettre dans le pot. Il en faut très-peu, parce que le goût en eſt fort, & domine ſur tous les autres légumes. Si on veut le ſervir en ragoût avec quelque viande, après qu'il a trempé dans l'eau, pour le bien laver, & qu'on l'a fait cuire une demi-heure dans l'eau boüillante, on le met dans l'eau fraîche, on le preſſe bien, & on le fait cuire avec bon boüillon & du coulis ; on l'aſſaiſonne de bon goût, & l'on a ſoin de le dégraiſſer. Quand il eſt cuit, on le ſert avec la viande qu'on juge à propos.

CERCEAU, en Fauconnerie, s'entend des pennes du bout de l'aile des oiſeaux de proie. Les faucons, les ſacres & les laniers n'en ont qu'un, les éperviers trois.

CERCELLE, petit oiſeau aquatique qui reſſemble aux canards. Il y en a de pluſieurs ſortes & de différens plumages. La maniere de les prendre eſt ſemblable à celle dont on a parlé pour les canards, tant au lacet, qu'à la glu, & au fuſil. Les *cercelles* ſe mangent rôties : pour cela on les vuide, ou les met à la broche ſans lardet, étant à demi cuites, on les flambe avec du lard, & on les mange toutes ſanglantes avec ſel, poivre blanc, ou à la poivrade. On fait des pâtés de *cercelles* & des potages.

COLUMELLE enſeigne une maniere de nourrir de ces oiſeaux dans les étangs, & dit que pour y réuſſir il faut choiſir un lieu plat ; & l'environner d'un mur haut de quinze pieds y laiſſant une porte pour y entrer. Le deſſus de ce mur ſera couvert d'un filet à Pêcheur a grandes mailles, afin d'en défendre l'entrée aux oiſeaux de proie. Cela fait, on creuſe au milieu de ces murs une foſſe profonde de deux pieds, & de la largeur de l'enceinte du mur. On en pave le fond, afin que l'herbe n'y pouſſe point, & que les *cercelles* aient de l'eau claire & nette. Le milieu du rond ſera de terre, afin d'y pouvoir ſemer des féves & autres herbes, comme des joncs qui puiſſent ombrager les réduits, où ſe retirent ces oiſeaux. Les côtés, qui ſont pavés, ſervent pour les promener & nager dans l'eau quand il fait chaud. Cet endroit, ainſi préparé, on y met des *cercelles* qui s'y multiplient dans la ſuite, & on les y nourrit de toutes ſortes de légumes, & d'autres petits poiſſons. Ces oiſeaux s'accouplent au mois de Mars, & font leurs petits dans cet endroit.

CERF, eſt un animal ſauvage que les Grands Seigneurs prennent plaiſir de chaſſer. Il eſt fort léger à la courſe, & porte un grand bois. Il eſt de la taille d'un bidet ou d'un petit cheval, de poil brun, fauve ou rougeâtre. Il a le pied fourchu, le col long, de petites oreilles & la queue courte. La femelle du *cerf* s'appelle *biche* : les petits *cerfs* ſe nomment *faons*. Le *cerf* change de nom ſui-

vant ſon âge. En ſa premiere année on l'appelle *jaon*, en ſa ſeconde *daguet*, dans la troiſiéme, quatriéme & cinquiéme, c'eſt un *cerf* à ſa premiere, ſeconde ou troiſiéme tête. Dans la ſixiéme année on l'appelle *cerf de dix cors jeunement*, dans ſa ſeptiéme *cerf de dix cors*, dans ſa huitiéme on l'appelle *grand cerf*, & dans ſa neuviéme *grand vieux cerf*; après lequel tems ſa tête n'augmente plus.

On dit que les *cerfs* enterrent leur bois, de ſorte qu'on a de la peine à le trouver. MATHIOLE dit que les *cerfs* traverſent la mer en troupe, & ſe ſoulagent les uns les autres, en mettant leur tête ſur le derriere de ceux qui vont devant, & qu'ils vont ainſi de Sicile en Chipre. Ils vivent pluſieurs ſiécles, & PLINE rapporte qu'on en a trouvé qui avoient des colliers d'or, qu'Alexandre leur avoit fait mettre, qu'on prit plus de cent ans après ſa mort, & que les colliers étoient recouverts de leur peau. On en a trouvé de ſemblables en Allemagne & en France. Ce même Auteur dit auſſi que ce ſont les *cerfs* qui ont donné à connoître la vertu du dictame pour guérir les plaies des fléches.

Il y a un ſi grand nombre de *cerfs* au Royaume de Siam, qu'on en tuë tous les ans plus de cent cinquante mille, dont on envoie les peaux au Japon. On voit aux Indes Occidentales des *cerfs privés* qu'on éleve dans les maiſons, & qui vont paître à la campagne ſous la conduite des Bergers; on les ramene le ſoir, & du lait des biches on en fait des fromages. Il y a un *cerf de Canada* qui a quatre pieds de haut, ſon bois trois pieds, & les andouillers un pied. Il y en a ſix à chaque perche. ARISTOTE & PLINE diſent que c'eſt le plus grand nombre que les *cerfs* en peuvent porter: on en voit cependant ici qui en portent juſqu'à vingt-deux.

Quelques Auteurs rapportent qu'on connoît l'âge du *cerf* à la dent, comme on fait ceux d'un bœuf ou d'une vache, & qu'il ſe rajeunit par un ſerpent qu'il avale à propos, & qu'après avoir couru tant qu'il ſoit tout en eau, il renouvelle ſes années. Ce ſentiment tient du fabuleux, puiſque ce n'eſt que par le pied & la tête qu'on a connoiſſance de ſon âge. Le *cerf* obſerve un régime de vie tout admirable dès l'âge de ſept ans, parce qu'alors, dit-on, il eſt réglé, & prend ſes viandes ſelon les ſaiſons.

Quand le *cerf* débuché ſe releve du fort où il eſt demeuré à la repoſée pendant le jour, s'il y trouve un foſſé, il en ſuit & longe le bord tant qu'il ait trouvé un paſſage pour le deſcendre & le monter, afin de n'être pas obligé de le ſauter. Lorſqu'il le monte, il reſte ſur le bord, pour voir ſi dans le gagnage qu'il choiſit pour ſa nuit & ſa pâture, il n'y a point de danger pour lui. S'il y en a apparence, il ſe donne bien de garde d'y aller avant qu'il ait pris le vent; au lieu que s'il n'y a rien à craindre, il y va d'aſſurance, & quand il eſt proche des grains, il choiſit ceux qui lui conviennent le mieux, & qui ſont le plus de ſon goût, & les plus propres à la digeſtion.

Quand le *cerf* eſt dans un lieu où il ne craint rien, il viande poſément, jettant néanmoins les yeux de côté & d'autre pour n'être point ſurpris. & lorſqu'il eſt repû, il ſe retire au fort dès la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne ſoit par un chemin, où il puiſſe faire quelques ruſes & quelques détours, ou faux tembuchemens, avant que d'en former un véritable, afin d'ôter par-là connoiſſance de ſon repos; & auparavant il a coutume d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que ſi la roſée le moüille, il puiſſe y voir le Soleil pour s'eſſuyer. Quand il eſt arrivé dans ce taillis, il s'y couche ſur le ventre, & reſte dans cette poſture juſqu'à ce qu'il ſoit entierement ſéché, pour après aller dans de plus grands taillis ſe mettre à la repoſée, & y paſſer le jour. Il choiſit toujours dans

ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en ſureté, & ſe garantir des mouches & des oiſeaux qui le découvrent ſouvent.

Lorſque les *cerfs* ſont pleins de venaiſon, ce qui arrive ordinairement au Printems & en Eté, ils reſtent pendant deux ou trois jours ſans ſortir de leur demeure pour aller au gagnage, afin de n'être pas ſollicité d'y manger; c'eſt une eſpece de diette qu'ils gardent, & qui contribuë beaucoup à leur ſanté. On a remarqué auſſi que les *cerfs* ſe purgent réglement chaque année au Printems par le moyen des herbes nouvelles, qui leur faiſant un corps neuf, en rétabliſſent la vigueur & la force. Ces animaux ont auſſi l'inſtinct de ſe mettre pluſieurs enſemble en Hyver, & très-proches les uns des autres à la repoſée, pour ſe communiquer de la chaleur par leur haleine, & en Eté de ſe ſéparer, pour vivre plus au frais.

Pour chaſſer le *cerf*, il faut ſçavoir que ces animaux changent quatre fois de demeure dans l'année; qu'en Janvier, Février & Mars on doit les chercher dans le fond des forêts, ſous les futaies, où l'on en prend connoiſſance, à cauſe de leur viandis qu'ils y font. Quelquefois auſſi en ce tems-là ils ſe retirent près des fontaines & des ruiſſeaux, pour y brouter le creſſon qu'ils y trouvent.

En Avril, Mai & Juin, les *cerfs* courent aux buiſſons pour viander, ou bien ſur le bord des forêts, où ſont les meilleurs gagnages, à cauſe des bleds & autres légumes qui croiſſent dans les champs; & l'on tient que dans cette ſaiſon ils ſont les plus faciles à rencontrer, à cauſe, dit-on, qu'ils ne quittent jamais le buiſſon, où ils trouvent a viander, qu'on ne les oblige de s'en retirer.

Pendant les mois de Juillet, d'Août & de Septembre, un Piqueur qui ſçait ſon métier ne va point pour l'ordinaire quêter le *cerf* ailleurs qu'au bois, d'où pour-lors il ne s'écarte guére, à cauſe de la venaiſon dont il eſt rempli, & des viandis, dont il eſt pleinement raſſaſié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année, qui ſont Octobre, Novembre & Décembre, on ſçaura que les *cerfs* étant en rut depuis le mois de Septembre, juſqu'à celui d'Octobre, il faut dans ce tems les aller quêter dans les forêts, où ils ſont avec les biches, & commencer la chaſſe ſur les huit ou neuf heures du matin; & c'eſt par ces moyens que pendant le rut on donne les *cerfs* aux chiens, lorſqu'ils ont quitté les biches; mais durant les mois de Novembre & Décembre, on doit ſçavoir que les *cerfs* allant viander du gland ou autres fruits ſauvages, ſe retirent pour-lors dans les futaies, où il faut les aller chercher, obſervant toujours d'aller prendre les devants des grands forts, qui ſont les plus foutrés, & où ils ſe mettent pour ſe garantir des grands froids.

C'eſt l'ordinaire des vieux *cerfs* d'avoir la ſole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, la comblette ouverte. Ils ont auſſi la jambe large, les os gros, courts & non tranchans, la piece groſſe & ronde; & ce que les vieux *cerfs* ont de particulier, c'eſt qu'ils ne font jamais aucune fauſſe démarche, au lieu que cela arrive ſouvent aux jeunes. De plus on diſtingue encore les vieux des jeunes par leur allure; ceux-là n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, il s'en faut toujours plus de quatre doigts, au lieu que ceux-ci le paſſent toujours.

Quoique le *cerf* & la *biche* ſoient pour ainſi dire d'une même nature, cependant leur pied eſt tout différent. Celle-ci a le pied fort long, étroit & creux; & le talon ſi petit, qu'il n'y a point de *cerf* d'un an, qui n'en ait un auſſi gros. De plus on reconnoît la *biche* au

viandis, lorſque le long des broſſailles qu'elle a broutées, on voit les coupures rondes & pareilles à celles d'une vache; au lieu que le *cerf* ſuce le brout, & pour cela ne fait que le machiller.

Outre les inſtructions que l'on vient de donner, l'on pourroit encore ſe tromper aux pieds des vieux *cerfs*, ſi l'on ne conſidéroit les pays où ils ſont; car dans ceux qui ſont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort uſés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lieu que dans les pays de ſable leur pied paroît plus, à cauſe qu'ils s'appuient plus du talon.

Il y a bien des choſes à dire ſur le *cerf*, il a de grandes propriétés en Médecine. *Voyez* PROPRIETE'S DU CERF. Le *rut des cerfs* eſt le tems de leur amour; *voyez* RUT. La *mue des cerfs* eſt quand leur bois tombe; *voyez* MUE. La *tête*, ou *ramure du cerf* diſtingue les *cerfs* des différens âges; *voyez* TESTE, ou RAMURE DE CERF. Les *fumées* ſont la fiente du *cerf*, voyez FUMEES. *Portée du cerf*, eſt la hauteur de ſon bois; *voyez* PORTE'E. *Gagnages* ſont les lieux, où il va viander & ſe repaître; *voyez* GAGNAGE. *Quéter le cerf*, c'eſt quand on va le détourner avec un limier; *voyez* QUESTER. *Relais*, ce ſont des chiens placés en certains endroits pour la chaſſe du *cerf*; voyez RELAIS. *Forcer le cerf*, voyez au mot FORCER, comment cela ſe fait. *Lancer le cerf*, voyez LANCER. *Ruſes du cerf*, voyez RUSES. *Cor de chaſſe*, voyez ce mot. *Mort du cerf*, voyez MORT: & *curée du cerf*, voyez CUREE. Voilà ſous ces différens termes, tout ce qui concerne la chaſſe du *cerf*; où le Lecteur d'article en article trouvera tout ce qu'il y a de plus inſtructif ſur cette matiere.

Mais outre la chaſſe qu'on fait des *cerfs*, on les prend encore aux pieges. Cette maniere eſt fort aiſée. Pour cela on va dans les endroits, où l'on ſçait qu'il y a de ces ſortes de bêtes. On conſidere dans ce lieu, où il y aura un arbre A. (*Figure 23. de la Planche IX.*) dont la rige ne ſoit pas plus groſſe qu'une perche, & haute de dix ou douze pieds. On l'ébranche juſqu'à la cime du côté de la paſſée, on y attache un coller G. de corde à l'endroit F. & l'on cherche vis-à-vis un arbre près duquel on attache un piquet B. qu'on cache à la hauteur de quarre ou cinq pieds; après cela on tire l'arbre par la corde du collet; on lui fait faire l'arc, & on l'arrête dans la coche C. de l'arbre B. Il faut que ce collet ſoit arrêté avec deux fils à coudre, ou quelques brins d'herbes D. E. afin qu'il ne tourne point de côté dans la paſſée, & obſerver de le mettre à la hauteur de l'animal, afin que lorſqu'il voudra paſſer, il foure la tête dedans. Ce coller pour réuſſir, doit être large, & tendu de maniere que le *cerf* étant pris, & pour peu qu'il tire, il s'y trouve embarraſſé; car pour-lors l'arbre ſortant de ſa coche avec violence, enlevera cet animal en l'air, & le tenant ainſi ſuſpendu, le piége l'étranglera. Cette embuche ſe peut rendre à toute heure du jour, & à d'autres gros animaux, ainſi qu'au *cerf*, pourvu qu'on obſerve de mettre le collet a leur hauteur ordinaire. Il y a encore un autre piége ou collet, infaillible pour prendre les cerfs, les daims, les chevreuils, loups, ſangliers & autres bêtes fauves ou noires. *Voyez* COLLET.

CERVAISON, c'eſt quand un cerf eſt gras & en venaiſon.

CERVELAS, boudin, ou ſauciſſon gros & court, que l'on fait avec de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée. Si on les fait d'autre viande, ſoit veau, liévre, ou lapin, on a ſoin que cette viande ſoit bien nourrie de lard: on la hache avec un peu de perſil, ciboules, hachés, ſel, épices mê-

lées. On emplit des boyaux de telle groſſeur qu'on veut de cette viande, on les ficelle par les deux bouts, on les met fumer à la cheminée deux jours ; on les fait enſuite cuire dans un bouillon ſans ſel. Et ſi on veut faire des *cervelas* à l'oignon, on prend des oignons ſuivant la quantité de viande qu'on a ; on les fait cuire avec du lard fondu au faindoux. Ces oignons cuits aux trois quarts, on les met avec la viande, & on fait des *cervelas* comme ci-devant. Si on en veut faire aux truſes, on hache les truſes ſans les faire cuire, & on fait les *cervelas* de la même façon que les autres.

CERVELLE de bœuf : on la fait cuire à la braiſe avec vin blanc, ſel, poivre, bouquet garni. Quand elle eſt cuite, on la retire de ſa braiſe, on la ſert avec une petite ſauſſe, ou avec un ragoût de petits oignons & de racines. On la fait encore frire pour ſervir en hors-d'œuvre : pour-lors on la marine avec ſel, poivre & vinaigre, bon beurre fariné, ail, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic. Après avoir égoutté & fariné cette *cervelle*, on la ſert garnie de perſil.

Pour la *cervelle de veau*, ſi on en veut faire une matelotte, on la fait dégorger dans de l'eau, cuire avec du vin blanc, bouillon, ſel, poivre, bouquet garni ; un ragoût de petits oignons & racines cuit au bouillon, bouquet garni, aſſaiſonné de bon goût, & lié de coulis. On ſert ce ragoût autour des *cervelles* pour hors-d'œuvre.

En les marinant, les faiſant frire, & les garniſſant de perſil frit, on les ſert pour entrée.

CHABOT, eſt un petit poiſſon de riviere a groſſe tête, dont le corps va toujours en diminuant. On le trouve fréquemment dans les eaux les plus rapides. Il ſe retire volontiers ſous les pierres, & ſe creuſe des trous dans le ſable pour s'y cacher. Il ſe fourre ainſi quelquefois dans la bourbe. Le *chabot* a le trait des ailerons fort vîte, & quand il paſſe d'un endroit à un autre, on diroit que c'eſt une fléche qui paſſe. Ce poiſſon ſe prend à la naſſe dans les rivieres, & aux grands filets. Il y en a qui pêchent le *chabot* & le *goujon* à la foüine ſur les bords des rivieres, lorſque l'eau eſt claire, point trop profonde, & qu'on voit ces poiſſons dormir. On les trouve auſſi ſous des pierres de deſſus eux. Il faut pour cela que ceux qui pêchent, ſoient bottés, & ſoient prompts à frapper deſſus, lorſqu'ils les apperçoivent. Si c'eſt de jour, on obſervera ce qu'on vient de dire ; car ſi on les pêche au clair de la Lune, ce qui ſe peut faire, ſi on le ſouhaite, il n'eſt pas beſoin de remuer les pierres, parce qu'ils ſortent de leurs trous eux-mêmes, & ainſi on peut aiſément les piquer. Il y a des ruiſſeaux, où ces ſortes de poiſſons ſont en quantité, il eſt aiſé de les y prendre, ſi par les batardeaux, qu'on fait, on détourne l'eau, & l'on met les ruiſſeaux preſqu'a ſec. La véritable Saiſon pour pêcher le *chabot* & le *goujon*, eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâques : ce tems-là paſſé, il n'y fait point bon, de quelque maniere que ce ſoit. On ne prend point ces poiſſons à l'hameçon, ils ne donnent point à l'appât ; & ſi c'eſt avec une naſſe qu'on les pêche, il faut que les mailles n'en ſoient point trop larges, crainte qu'ils ne paſſent au travers.

CHAIR, c'eſt un oiſeau qui eſt bien à la *chair*, c'eſt celui qui chaſſe bien.

CHAMBRE DU CERF, c'eſt ſon lit, ou repoſée durant le jour.

CHAMBRE, piége pour prendre les *loups*. Comme il eſt très-dangéreux de faire des foſſes, ou trappes pour prendre les *loups*, parce que quelque voyageur s'étant égaré du chemin, ou quelques beſtiaux paſſans dans les bois, peuvent tomber dedans, voici une maniere de piége, ou *chambre*, que l'on peut tendre en tous lieux, ſans courir aucun riſ-

que. Vous prendrez un nombre de perches, qui aient du moins quinze ou dix-huit pouces de circonférence, que vous piquerez fortement en terre, enſorte qu'elles aient hors de terre au moins huit pieds de hauteur : vous les eſpacerez environ de deux pouces l'une de l'autre, de figure quarrée, un peu plus longue que large : vous y attacherez par dehors quelques perches en travers, pour les tenir plus fermes : vous laiſſerez un eſpace vuide ſur un des petits côtés, auquel vous attacherez une porte avec de bonnes pentes & une bonne ſerrure, qui ſe ferme d'elle-même : vous attacherez un anneau au fond de cette *chambre*, dans lequel vous paſſerez une corde, à un bout de laquelle vous lierez un morceau de charogne, ou quelqu'autre appât, & à l'autre bout vous attacherez un petit bâton, que vous mettrez au deſſus de la porte, de maniere qu'il la tienne à demi ouverte, afin que l'animal puiſſe y entrer facilement ; & lorſqu'il y ſera entré, voulant emporter la proie, il ne manquera pas de la tirer fortement, & fera par ce moyen décocher le petit bâton qui tient la porte ouverte, laquelle ſe fermera auſſi-tôt d'elle-même, & l'animal ſe trouvera pris. Il eſt bon d'attacher une groſſe pierre derriere la porte, pour la faire fermer plus promptement. *Voyez* au mot LOUP, les autres manieres de lui tendre des piéges, & celle de le chaſſer.

CHAMBRIERE, en Manége, eſt un long foüet fait d'une grande courroie de cuir, attaché au bout d'un bâton qui ſert à foüetter les chevaux par derriere.

CHAMPIGNONS, les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche, on en peut avoir des frais toute l'année. Les *champignons* ſe font ſécher comme les morilles, & les mouſſerons ; ils entrent dans une infinité de ſauſſes & de ragoûts. On en ſert pour entremets à la crême : on les met dans une caſſerole avec du beurre, perſil & ciboule : quand ils ſont paſſés ſur le feu, on y met une pincée de farine, qu'on mouille avec de l'eau chaude ; on y met un peu de ſel & du ſucre. Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, on y met une liaiſon d'œufs & de crême. On fait enſuite cuire une croûte de pain dans du beurre, on la met dans le fond du plat qu'on veut ſervir, & le ragoût par deſſus.

Pour faire de la poudre de *champignons*, morilles, ou mouſſerons, quand ils ſont bien ſecs, on les pile bien fins, & on s'en ſert dans tous les ragoûts, où il entre perſil & ciboule hachés.

CHANFRAIN, partie du devant de la tête du cheval, depuis le deſſous des oreilles juſqu'à la bouche. On dit le *chanfrain* blanc, pour ſignifier la pilotte, ou l'étoile qui eſt au milieu du front, & qui s'allonge juſqu'auprès du nez ; on l'appelle belle face ; cette marque eſt médiocrement bonne : ſi le blanc touche aux ſoucils, ou continuë juſqu'au bout du nez, c'eſt une mauvaiſe marque.

CHANCRES. Entre toutes les infirmités qui arrrivent aux chiens, les *chancres* ne ſont pas celles qui les incommodent le moins, & ce mal leur croît ordinairement aux oreilles ; & pour le guérir, prenez du ſavon la peſanteur d'un écu, autant d'huile de tartre, de ſel ammoniac, de ſoufre & de verdet ; incorporez le tout enſemble avec du vinaigre & de l'eau-forte, frotez-en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en ſera guérie.

CHANDELIER. Porter le *chandelier*, c'eſt quand le haut de la tête d'un vieux cerf (que nous appellons empaumure) eſt large & creux : c'eſt ce qui ſe peut dire, mais non pas en vrais termes.

CHANGE, ſe dit lorſque l'oiſeau quitte ſon entrepriſe pour une nouvelle, ou lorſqu'il prend des pigeons, ou d'autre

tre gibier qu'il ne doit pas voler. Il prend le *change*.

Prendre le *change*, c'eſt ſuivre une nouvelle bête. Garder le *change*, c'eſt ſe tenir à celle qu'on a commencé de courir.

CHANTERELLE, ſe dit des oiſeaux, que les Chaſſeurs ont dans une cage pour ſervir d'appeau, & attirer les oiſeaux dans les piéges qui leur ſont préparés ; & on appelle ſur-tout *chanterelle*, une femelle de perdrix qu'on poſe au bout des ſillons, où l'on a tendu des filets & des paſſées, dans leſquelles elle fait donner le mâle qu'elle appelle. Il n'eſt guére d'animaux plus laſcifs que les *perdrix*, ſur-tout les mâles ; ils ne ceſſent point d'être amoureux, & pourſuivent toujours les femelles. Celles ci ſe dérobent aux yeux des mâles, lorſqu'elles veulent couver ; mais ces mâles alors font un bruit terrible, crient & s'entrebattent, par le regret qu'ils ont d'être privés de leurs femelles. Quand ils ſont appariés, & que leurs femelles s'abandonnent à d'autres, ils les battent, & les veulent toutes entieres à eux : pour peu qu'ils en ſoient abſens, on les voit ſe donner beaucoup de mouvement pour les retrouver, & courir d'abord à la voix de la premiere femelle qui chante. Cette ardeur violente, qu'on remarque en ces animaux, eſt ſouvent la cauſe de leur perte ; & c'eſt par rapport à cela qu'on s'eſt imaginé pluſieurs inventions pour les prendre à l'aide d'une *chanterelle*. Le véritable moyen de peupler une terre de *perdrix*, eſt d'en exterminer les mâles le plus qu'on peut. Ils portent trop de préjudice aux *perdrix*, quand elles ſont appariées, parce qu'ils les empêchent de couver, ou caſſent leurs œufs, lorſqu'ils trouvent les femelles deſſus, ce qui fait que ſouvent on trouve des compagnies de *perdrix* très-peu nombreuſes. Rarement un mâle ſçait où ſa femelle a fait ſon nid, ce qui fait qu'il eſt aiſé de les prendre ſeuls, & avec d'autant plus de facilité, qu'impatiens de vivre ſans femelles, ils volent à la premiere qu'ils entendent chanter. La ſaiſon eſt un peu après la Fête des Rois, lorſque la terre commence à ſe dégeler, & que ces oiſeaux s'apparient, elle dure juſqu'au mois d'Août. La meilleure heure eſt ordinairement, quand le Soleil ſe couche juſqu'à la nuit, & depuis la pointe du jour juſqu'au Soleil levé ; car pendant le reſte de la journée les *perdrix* ſont trop occupées a chercher de quoi vivre.

Les pieces de bled verd & les chaumes ſont les lieux les plus propres pour cela, & ceux où l'on trouve le plus de *perdrix*. Il faut pour bien faire, que de quelque côté que ce puiſſe être, il y ait dans cet endroit une haie, ou bien quelque liſiere de bois, derriere laquelle le Chaſſeur ſe retire, & où il puiſſe par ce moyen tendre des filets ſans être vû. Lorſqu'on a trouvé un lieu propre, on a une *chanterelle* 4. *Figure* 108. *Planche VIII.* dans une cage. On la poſe proche la liſiere du bois, ou le buiſſon B. & l'on tend ſes filets C. tout autour, de la maniere, qu'on le peut voir dans la Figure marquée. Ces filets ſont ſoûtenus par pluſieurs piquets. Il faut ſe tenir tranquille derriere la haie : quelqu'un des mâles de *perdrix* ne tardera pas à chanter, auſſi-tôt la femelle lui répondra pour l'appeller, ce qui ſuffira pour l'attirer vîrement avec d'autres de la compagnie. Ils viennent quelquefois quatre ou cinq à la fois : on les voit courir, s'entrebattre, ſe diſputer l'un à l'autre la femelle qu'ils ont oüi chanter, & enfin à force de marcher de côté & d'autre, ils ſe prennent dans les filets.

Pour un mâle qui ſe prendra d'abord, parce qu'il aura été plus preſſé que les autres, il faut bien ſe donner de garde de ſortir tout d'un coup de ſon poſte pour courir le ramaſſer. Il faut avoir un peu de patience, il s'y en prendra bientôt d'autres. Pour-lors on peut aller ôter les filets. Pour agir avec plus de ſûreté dans cette chaſſe, il eſt bon de ne

tendre les filets que lorſqu'on a entendu chanter quelque mâle, afin que ſelon la diſpoſition des lieux, ces filets ne puiſſent être tendus qu'à quarante ou cinquante pas éloignés de ce mâle, car il faut que la femelle l'entende pour lui répondre, ſans quoi tout ce qu'on fait devient inutile. *Voyez* au mot CAGE, les différentes ſortes de cages pour mettre & tranſporter les *perdrix* femelles, pour ſervir de *chamerelles* ou d'*appeaux* à faire approcher les mâles. *Voyez* encore au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

CHAPEAU, c'eſt dans le *chapeau* que les valets de limiers mettent à préſent les fumées.

CHAPELET, en terme de Manége, eſt une paire d'étrivieres garnies de leurs étriers, & ajuſtées au point du Cavalier, qu'il attache au pommeau de la ſelle, quand il veut monter à cheval, ou en changer.

CHAPON, coq châtré, qu'on apprête en Cuiſine, rôti, ou de différentes autres manieres. *Voyez* POULARDE.

CHAPERON, eſt un morceau de cuir, dont on couvre la tête des oiſeaux de leurre. Les *chaperons* ſont marqués par points, depuis un juſqu'a quatre; le premier d'un point eſt propre à un tiercelet de faucon.

CHAPERONNER, eſt couvrir la tête d'un oiſeau de proie de ſon chaperon: on le *chaperonne* quand on l'aſſaite.

CHAPERONNIER, ſe dit d'un oiſeau de proie. Le faucon eſt bon *chaperonnier*, c'eſt-à-dire, qu'il porte patiemment le chaperon.

CHARBONNE'E de bœuf, quand elle eſt tendre, elle ſe met ſur le gril, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, huile fine, & on panne avec de la mie de pain: autrement on la fait cuire à la braiſe, comme on fait pour une langue de bœuf. On ſert deſſus différens ragoûts de légumes, tels qu'on les juge à propos. Les *charbonnées* ſervent auſſi à faire du bouillon.

CHARBONNIERES, terres glaiſes, ou rouges. Ce ſont les lieux où les cerfs, les daims & chevreuils vont froter leur rête, après avoir touché aux bois; ce que nous appellons brunir, & ils en prennent la couleur.

CHAROTTE, eſt une ſorte de pannier fait en façon de hotte, & dont on ſe ſert pour porter certains inſtrumens ſervans à la chaſſe aux pluviers, & tranſpotter ces oiſeaux, lorſqu'il y en a de pris.

CHARRIER, ſe dit à l'égard d'un oiſeau qui emporte la proie, & ne revient point, lorſqu'on le réclame: on dit auſſi, qu'un oiſeau de proie *charrie* un perdreau, quand il le pourſuit. Dans la premiere ſignification, *charrier* s'entend aſſez, puiſque c'eſt bien *charrier* une choſe que de l'emporter; & dans la ſeconde, ce mot ſe rapporte à l'oiſeau même qui ſe *charrie*, & s'emporte lui-même après la proie.

CHASSE, ſe dit de la pourſuite d'un gros gibier, & même à poil & a plume. Il y a de pluſieurs ſortes de *Chaſſes*. La *Chaſſe* aux chiens courans, appellée autrement *Chaſſe Royale*: elle ſe fait avec meute & équipage, où l'on force le gibier, tant les cerfs, daims, chevreuils & ſangliers, que les liévres & renards, &c. Il y a la *Chaſſe* du ſanglier, du liévre, & la *Chaſſe* aux lapins. Toutes ces *Chaſſes* ſont traitées chacune ſous le nom de la bête qu'on chaſſe: on y peut voir. OPPIANUS diſtingue trois ſortes de *Chaſſes*: la *Chaſſe* qui ſe fait ſur terre, celle qu'on fait dans l'eau. La premiere ſe fait dans les bois, dans les broſſailles, & dans les champs, où l'on prend le gibier à force, ou dans les filets. L'autre *Chaſſe* qu'on fait dans l'eau, eſt la Pêche, nous en parlerons en ſon lieu. Et la troiſiéme regarde les

oiſeaux qu'on tuë au fuſil, ou qu'on prend aux piéges.

La *Chaſſe* demande trois conditions pour la bien exercer, beaucoup de fineſſe, de la force, & un certain génie à deviner à peu près ce qu'on doit faire à la *Chaſſe*. Il y a les tems propres pour la *Chaſſe*, d'autres qui y ſont contraires, comme par exemple, quand il pleut, ou qu'il fait trop de vent. Le tems de la *Chaſſe* en Eté ſe doit faire le matin, on chaſſe ſur le ſoir au Printems, lorſqu'on veut prendre le gibier dans les filets; & en Hyver, la *Chaſſe* ſe doit faire depuis neuf heures du matin juſqu'à deux heures après midi.

Chasse, eſt un Droit Seigneurial. L'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. contient pluſieurs Articles ſur la *Chaſſe* permiſe & la *Chaſſe* défenduë. Sur la *Chaſſe* permiſe, l'Article XVII. porte :

» La liberté de tirer en volant à trois » lieuës de diſtance de nos Plaiſirs, ne » ſera que pour les Seigneurs, Gentils- » hommes, Nobles, ou Seigneurs de » Paroiſſe.

L'Article XIV. porte :

» Permettons néanmoins à tous Sei- » gneurs, Gentilshommes & Nobles, » de chaſſer noblement à force de chiens, » oiſeaux, dans leurs forêts, buiſſons, » garennes, & plaines, pourvu qu'ils » ſoient éloignés d'une lieuë de nos » Plaiſirs; même aux chevreuils, & » bêtes noires, dans la diſtance de trois » lieuës.

L'Article XV. porte :

» Leur permettons auſſi de tirer de » l'arquebuſe ſur toutes ſortes d'oiſeaux » de paſſage & de gibier, hors le cerf » & la biche, à une lieuë de nos Plai- » ſirs, tant ſur leurs terres, que ſur nos » étangs, marais, & rivieres.

L'Article XXVI. porte :

» Déclarons tous Seigneurs Hauts- » Juſticiers, ſoit qu'ils aient cenſive, ou » non, en droit de pouvoir chaſſer dans » l'étenduë de leur Haute-Juſtice, quoi- » que le Fief de la Paroiſſe appartienne » à un autre, ſans néanmoins qu'ils puiſ- » ſent y envoyer chaſſer aucun de leurs » domeſtiques, ou autres perſonnes de » leur part, ni empêcher le Propriétaire » du Fief de la Paroiſſe de chaſſer auſſi » dans l'étenduë de ſon Fief.

L'Article XXVII. porte :

» Si la Haute-Juſtice étoit démem- » brée & diviſée en pluſieurs enfans, » ou particuliers, celui ſeul à qui ap- » partiendra la principale portion, aura » droit de chaſſer dans l'étenduë de ſa » Juſtice, à l'excluſion des autres co- » Juſticiers qui n'auront point part au » Fief; & ſi les portions étoient égales, » celle qui procéderoit du partage de » l'aîné, auroit cette prérogative à cet » égard ſeulement, & ſans tirer à con- » ſéquence pour leurs autres droits.

Sur la *Chaſſe* défendue l'Article XX. porte.

» Défendons à toutes perſonnes, de » quelque qualité & condition qu'elles » ſoient, de chaſſer à l'arquebuſe, ou » aux chiens, dans l'étenduë des Capi- » tainerie de nos Maiſons Royales de » Saint Germain en Laye, Fontaine- » bleau, Chambort, Vincennes, Livry, » Compiegne, Bois de Boulogne, & » Varenne du Louvre; même aux Sei- » gneurs Hauts-Juſticiers, & à tous au- » tres, quoique fondés en titres, ou per- » miſſions générales, ou particulieres, » Déclarations, Edits & Arrêts, que » Nous révoquons à cet égard, ſauf » à Nous d'accorder de nouvelles per- » miſſions, ou renouveller les ancien- » nes en faveur de qui bon Nous ſem- » blera.

L'Article XIII. porte :

» Faiſons expreſſes inhibitions & dé- » fenſes à tous Seigneurs, Gentilshom- » mes, Hauts-Juſticiers, & autres per- » ſonnes, de quelque qualité & condi- » tion qu'elles ſoient, de tirer ou chaſſer » à bruit dans nos forêts, buiſſons, ga-

„ rennes, & plaines, s'ils n'en ont titre, „ ou permiſſion, à peine contre les Sei- „ gneurs de déſobéiſſance, & de 1500. „ livres d'amende ; & contre les Rotu- „ riers, des amendes, & autres con- „ damnations indictées par l'Edit de 1601. „ à la réſerve de peine de mort ci-deſſus „ abolie à cet égard.

L'Article XXVIII. porte :

„ Faiſons défenſes aux Marchands, „ Artiſans, Bourgeois, & Habitans des „ Villes, Bourgs, Paroiſſes, Villages, „ & Hameaux, Payſans & Roturiers, „ de quelque état & qualité qu'ils ſoient, „ non poſſédans Fief, Seigneurie, & „ Haute Juſtice, de chaſſer en quelque „ lieu, ſorte, & maniere, & ſur quel- „ que gibier de poil ou plume que ce „ puiſſe être, à peine de 100. livres „ d'amende pour la premiere fois, de „ 200. livres pour la ſeconde, & pour „ la troiſiéme, d'être attachés trois heu- „ res au carcan du lieu de leur réſiden- „ ce à jour de Marché, & bannis du- „ rant trois ans du Reſſort de la Maîtri- „ ſe, ſans que pour quelque cauſe que „ ce ſoit, les Juges puiſſent remettre „ ou modérer la peine, à peine d'inter- „ diction.

CHASSAIRE, baguette des antourſiers. *Voyez* BAGUETTE.

CHASSER de gueule, c'eſt laiſſer crier & aboyer un limier, lorſqu'on le laiſſe courre ; car le matin il doit être ſecret, & ne dire mot, pour ne pas donner de l'effroi, & lancer la bête.

CHASSER, pourſuivre les bêtes à la chaſſe. On *chaſſe* différemment, les uns aux chiens courans pour forcer le liévre, les autres *chaſſent* au cerf, au chevreuil & au ſanglier, aux oiſeaux & à d'autres animaux.

CHASSEUR, homme qui aime la chaſſe, ou qui chaſſe actuellement. Il faut qu'un *Chaſſeur* ſoit robuſte de tempérament.

Xénophon ne le voudroit que de vingt ans ; mais nous voyons des gens à cinquante & ſoixante ans qui chaſſent avec autant de vigueur, que peut faire une jeuneſſe. Cet exercice dépend de la force naturelle du corps, & de l'inclination qu'on y a. L'habit d'un *Chaſſeur* doit être fort léger, point embarraſſant ; car quand il s'agit de pourſuivre une bête, il faut être alerte. Les habits courts ſont plus commodes pour un *Chaſſeur*, que les longs.

Les Anciens avoient en recommandation les habits verds, quand on chaſſoit le cerf ; au lieu qu'ils en mettoient un de couleur fauve, & tout velu, quand ils alloient à la chaſſe au ſanglier : ces habits de couleur cendrée ſont eſtimés pour la chaſſe. C'eſt le ſentiment d'un ancien Auteur, qui a écrit ſur la Chaſſe. Autrefois les *Chaſſeurs* portoient une grande chauſſure ſemblable à des brodequins ; mais aujourd'hui ils mettent de bons ſouliers, qui réſiſtent à la fatigue, & cela ſuffit. Il y a des *Chaſſeurs* qui ſonnent du cor, ce ſont ordinairement les Piqueurs : on en ſonne différemment, ſelon les différens pays où l'on eſt ; ce ſon anime les chiens après le gibier. Tous les *Chaſſeurs* n'ont pas beſoin de cor. Pour être habile *Chaſſeur*, il faut y avoir beaucoup d'habitude, & un certain génie qui y eſt particulier. Il y a des *Chaſſeurs* au fuſil qui vont à l'affut, d'autres qui pourſuivent le liévre, ou autre gibier.

CHAT-PUTOIS, c'eſt un chat ſauvage, qui a le poil brun : ainſi nommé, à cauſe de ſa puanteur. Il fait la guerre aux volailles, il mange leurs œufs. Il habite dans les greniers, les étables, & autres endroits, où il y a des poules. On trouve auſſi des *chats-putois* dans les bois ; ils rodent tout le jour, & vont à la chaſſe aux oiſeaux. Ils ſe mettent en embuſcade ſur le bord des rivieres, pour prendre du poiſſon ; ils vivent de grenouilles. Ces animaux ſe prennent comme les foüines, & on ſe

ſert des mêmes appâts, pour les attirer aux piéges qu'on leur a tendus.

CHATIER, c'eſt donner de la houſſine à un chien, lorſqu'il eſt en faute.

CHAUSSER : on dit en Fauconnerie, *chauſſer* la grande ſerre de l'oiſeau, lorſqu'on entrave l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de cuir.

CHEAUX, terme de Chaſſe, qui ſe dit des petits de la louve, & même des chiens, & des renards.

CHENIL, c'eſt le logement des chiens courans.

CHERVIS, racine, qu'on ratiſſe beaucoup, pour la rendre plus délicate. Il y en a qui ſe contentent de laver les *chervis*, & d'en rompre le dur. On les fait cuire pendant un quart d'heure avec l'eau & le ſel ; on les fait égoutter : on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile, & du ſel. Cette pâte ne doit pas être trop claire. On frit les *chervis* trempés dans cette pâte, & on les ſert pour entremets.

CHEVAL. Dans le Dictionnaire d'Agriculture nous avons parlé des *chevaux* néceſſaires pour le labourage, & autres travaux de la campagne. Nous n'avons à parler ici que de ceux de chaſſe. Il ne leur faut que de la paille briſée de froment, avec un bon ordinaire d'avoine. Au retour de la chaſſe on les débride auſſi-tôt ſur une ſoupe au vin, faite avec le pain, le ſel, & un oignon haché. Puis on leur donne la moitié de leur avoine, & l'autre après qu'ils ont bû : ce qu'on ne doit faire que deux heures après être arrivés. Dans cet eſpace de tems, le valet d'étable aura ſoin de bien bouchonner les *chevaux*, laver leurs jambes, & viſiter leurs pieds, pour voir s'il n'y a aucun accident.

Les *chevaux* plus petits que plus grands ſont les meilleurs pour la chaſſe. Il faut qu'ils aient les jambes larges, & le pied bon, peu d'épaules, l'encolure longue, & la tête petite ; ſur-tout ils ne doivent point avoir d'ardeur, car ils ſeroient bientôt ruinés : d'ailleurs qu'ils n'aient point de l'éperon, que quand on leur demande, car les *chevaux* ſi ſenſibles ne durent guére. Les *chevaux* anglois de petite taille, pourvu qu'ils aient la jambe & la bouche bonne, conviennent mieux aux maîtres : mais il faut en avoir trois pour un, parce que quand ils ont fait une grande chaſſe, s'ils continuent, ils ſe perdent, & deviennent roſſes.

Quand les *chevaux* ont fait une grande journée, il faut prendre de la fiente de vache, & une pinte de vinaigre, ou deux, ſelon la quantité de *chevaux*, avec un quarteron ou demi-livre de ſel ; faire bouillir le tout enſemble juſqu'à conſiſtance de bouillie, leur en laver les quatre jambes, & on les trouvera le lendemain auſſi frais, que s'ils n'avoient point travaillé de la ſemaine.

Un Gentilhomme qui n'a pas aſſez de bien pour avoir un Ecuyer, ſur lequel il ſe repoſe, d'abord que ſes *chevaux* ſont de retour d'une journée de chemin, ou de chaſſe, doit regarder s'ils mangent avec appétit ; faire viſiter le deſſous de leurs pieds, pour ſçavoir s'il n'y a point de mal ; il les voit aller à l'eau, & à leur retour s'ils mangent bien. En les faiſant déſeller, il doit tâter avec la main s'il n'y a point d'enflure ſous la ſelle ; & en cas qu'il ſe trouve quelque choſe de dur, il faut prendre de l'eau-de-vie avec du ſavon matbré, & en faire une charge, & auſſi-tôt reſeller le *cheval*, l'attacher haut, de peur qu'il ne ſe couche, & ne gâte la ſelle ; & ſi le lendemain il trouve que le mal ne ſoit pas diminué, du moins de la moitié, & que l'enflure ſoit toujours dure, il doit prendre de la poix de Bourgogne, avec deux fois gros comme le pouce de beurre frais, bien battre le tout enſemble, & en faire une emplâtre ſur du cuir

auprès du feu, & la mettre ſur la bleſſure : dans 24. heures cela aura attiré la matiere. Si la bleſſure n'eſt pas ſur des nerfs, il faut couper la chair, prendre du blanc d'œuf & de la ſuie de cheminée, bien battus enſemble, que l'on appliquera ſur la plaie, pour ôter le feu & les chairs baveuſes qui pourroient y avoir reſté. Le lendemain en ôtant l'appareil, ſi l'on trouve que la chair ſoit rouge, il faut laver la plaie, & y mettre de la ſuie de cheminée toute ſeule, & en deux fois 24. heures la chair ſera toute revenuë.

S'il arrive que les *chevaux* aient reçu un coup de pied, ſoit au corps, ou à la jambe, il faut froter la bleſſure de même avec de l'eau-de-vie & le ſavon marbré, & ſi cela ne guérit point, ſe ſervir du remede ci-deſſus.

Si un *cheval* a une entorſe, une mémarchure, ou que le boulet ſoit enflé, il faut prendre un tiers de poix noire, un tiers de beurre frais, faire fondre le tout enſemble, le mettre ſur un emplâtre de cuir, auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du *cheval* : enſuite appliquer l'emplâtre le plus chaud qu'on pourra ſur le mal, & l'y laiſſer deux fois 24. heures ; s'il n'eſt entierement guéri, recommencer le même remede juſqu'à parfaite guériſon.

CHEVAUCHER, on dit en Fauconnerie, *chevaucher le vent*. Cet oiſeau *chevauche le vent*.

CHEVILLE', le cerf l'eſt bien, qui porte pluſieurs dards, ou rameaux, à la ſommité de ſon bois, en forme de couronne.

CHEVILLES, ce ſont les andoüillers qui ſortent des perches de la tête du cerf, du daim, & du chevreuil.

CHEVREUIL, bête fauve & ſauvage, qui vit dans les bois, & qui exerce fort les Chaſſeurs. Il reſſemble au cerf, hors qu'il eſt plus petit, & de meilleure ſuite. On appelle aux *chevreuils* boſſe ou enflure, ce qu'on appelle aux *cerfs* la meute. Les *chevreuils* ſont les plus diſpos de tous les animaux, qui ont le pied fourchu : ils ne vont point au change des femelles, qui portent deux ou trois petits ; au contraire ils les ſecourent, & les gardent, quand elles ſont pleines. Quand elles ont mis bas, ils leur aident à élever leurs faons, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de les ſuivre. On peut comparer la chaſſe du *chevreuil* à celle du cerf ; le premier ayant le pied, le corps & la tête ſemblables à celui-ci. Le *chevreuil* fait ſes viandis des mêmes nourritures, & dans les mêmes pays où on les quête ; comme le cerf, lorſqu'il eſt queſtion de le détourner, & même quand on le veut donner aux chiens. Quand les *chevreuils* ſont ainſi donnés, ils tiennent les mêmes pays, & ruſent de la même maniere que les cerfs, excepté qu'ils ne longent pas tant, & ne ſe dépaiſent pas ſi ordinairement qu'eux, ce qui rend cette chaſſe agréable, les relais en étant plus juſtes, & la retraite plus facile. Les *chevreuils* ſe font bien mieux chaſſer que les *chevrettes*, parce qu'ils ne tournent pas tant, & qu'on en garde mieux le change. Ces animaux ſe chaſſent avec des chiens courans d'entre deux tailles, bien rablés, & pourvus d'ailleurs des qualités, dont on a déja parlé. Les clabauts n'y valent rien, à cauſe qu'ils rebattent les voies pluſieurs fois, ce qui ne convient point à la chaſſe du *chevreuil*, ſujet à beaucoup tourner dans un pays. Les chiens carneaux, qui ſont hauts d'oreilles, & à demi-mâtins, & qui ne tournent pas volontiers, ſont à rejetter pour cette chaſſe, parce que quand même ils tournent, c'eſt toujours hors de la voie, & en prenant un grand détour, ce qui eſt très-dangéreux à faire bondir le change. A l'égard des poils des chiens, ils ſont tous bons, & cela dépend de la fantaiſie, excepté ſeulement que les poils élevés ſont à mépriſer.

Lorſque le Printems eſt venu, que

les taillis coupés ont commencé à rejetter, & que les ſeigles montent un peu, les chevreuils vont faire leur nuit & leur viandis; ils ſont très-friands du brout, & ne vont point ailleurs qu'ils n'en ſoient raſſaſiés. En Eté ils vont au gagnage, pour y viander & faire leur nuit, & on les trouve en Automne dans les buiſſons près des gagnages, où ils reſtent ſi on ne les en chaſſe. Quand l'Hyver eſt venu, ils ſe retirent dans le fond des forêts, ils font leurs viandis & leurs nuits près des fontaines, où il y a des herbes toujours vertes, & dans les endroits les plus fraîchement coupés.

Les *chevreuils* entrent en rut en Octobre; cette chaleur ne leur dure que quinze jours, ils ne ſuivent qu'une *chevrette*, & demeurent enſemble mâle & femelle, juſqu'à ce que celles ci veulent faonner. La mort de l'un de ces deux animaux venant à arriver, ils ont beaucoup de peine à ſe joindre à d'autres, à moins qu'une *chevrette* n'ait fait trois faons d'une ventrée, où il y aura deux mâles & une femelle; alors quand ils ſont hors de deſſous le pere & la mere, l'un des deux mâles, ou l'une des deux femelles s'accouple avec celui ou celle qu'il trouve déparié, autrement ils paſſent leur vie dans un perpétuel veuvage. Ces animaux ſont plus cachés que les cerfs dans leur rut, & ne font pas tant de bruit, lorſqu'ils crient & qu'ils raient. Les *chevreuils* vont ſe rafraîchir dans les mares & dans les ruiſſeaux. Ils gratent auſſi quelquefois la terre du pied, mais beaucoup moins que les cerfs. Les premiers font des hardois proportionnés a leur tête & à leur force. La gorge leur enfle, & le poil leur noircit, & même ſous le ventre.

La plûpart de ces animaux mettent bas leurs têtes à la fin du mois d'Octobre ou au commencement de Novembre; mais le plus communément c'eſt en Avril, où ils les bruniſſent, ce qu'ils font de la même maniere que les cerfs. On n'en leve pas le fréouer, comme l'on fait d'un cerf. Les *chevreuils* mettent bas leur tête par une même cauſe, qui eſt une démangeaiſon cauſée par des vers. On en trouve peu de muées, parce qu'elles ſont petites, & qu'ils mettent bas ordinairement dans les lieux peu fréquentés du monde.

Quand une *chevrette* veut faoner, elle s'écarte du mâle, parce que celui ci ne pourroit ſouffrir qu'elle fît carteſſe à ſes petits, qu'il tueroit. Elle s'en dérobe cinq ou ſix jours avant que de mettre bas, & deux ou trois heures ſeulement chaque jour, afin de l'accoutumer peu à peu à vivre ſans elle, & pour ne point l'obliger à s'éloigner du pays. Cela arrive pour l'ordinaire dans le mois de Mai, & quand elle a faonné, elle garde ſes faons cinq à ſix jours, qui eſt le tems qui leur convient pour être aſſez forts, & ſe dérober à la vuë du *chevreuil*, lorſqu'elle les lui montre. Quand cela doit arriver, cette *chevrette* va chercher ſes petits, où elle ſçait qu'ils ſont, elle y mene le *chevreuil*, & les lui montrant avec indifférence, elle obſerve ſi la jalouſie ou la colere ne ſe ſaiſiſſent point de lui, afin de ſe mettre au devant, & d'éluder les coups fâcheux que les petits en pourroient recevoir. Lorſque la femelle les a fait connoître au mâle, & qu'elle lui a inſinué pour eux de l'amour, ils en prennent ſoin enſemble, juſqu'à ce qu'ils puiſſent les ſuivre, & qu'ils ſoient hors d'état d'avoir ſoin de pere & de mere. Si par hazard lorſqu'ils rentrent au rut leurs faons les venoient retrouver, ils les chaſſeroient en les battant, ce qui oblige ces animaux de s'aſſocier, & de demeurer enſemble.

Pour connoître les jeunes *chevreuils* d'avec les vieux, tant par la tête que par les pieds, on commence par les meules, & on conſidere ſi elles ſont près du tât, ſi elles ſont larges, ſi la pierrure en eſt groſſe, les goutieres creuſes, les perlures groſſes & détachées. On a auſſi égard

à la groſſeur du marain, & au nombre des andouillers qui y tiennent, afin de juger s'il y en a tant que le marain ne puiſſe être ſi gros. On regarde encore ſi l'empeaumure eſt large & renverſée. Toutes ces parties marquent un vieux *chevreuil*. Les jeunes *chevreuils* ont les meules hautes, & éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont que d'un petit doigt; leurs pierrures ſont petites & peu détachées, les perlures de même. Ils ont peu de goutieres, & ſans aucune empeaumure, ayant ſeulement un ou deux andouillers dans le haut.

Pour bien chaſſer au *chevreuil*, il faut s'aller quêter en Eté dans les buiſſons, où il va pour viander. Il ne faut autant qu'on le peut courir que les mâles, ce qui ſe connoît aux pieds. Les *chevreuils* ont ordinairement plus de pied devant que les *chevrettes*, le tour des pinces en eſt plus rond, & le pied plus plein; au lieu que les femelles les ont creux, & les côtés moins gros que les mâles, qui ont auſſi le talon & la jambe plus large, & les os plus gros & tournés en dedans. On ſonne à la chaſſe du *chevreuil*, comme à celle du cerf. On force le *chevreuil* avec des chiens courans. Quand on veut détourner les *chevreuils*, il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils ſe retirent de bonne heure des gagnages ou des taillis coupés de l'année, pour aller à ceux qui auront des jets d'un an, où ils achevent de faire leur nuit, faiſant beaucoup de tours; ce qui doit obliger le Chaſſeur de les ſuivre avec ſon limier, juſqu'à ce qu'il les ait lancés & fait partir, d'où ils ſeront au reſſui, afin d'en mieux démêler toutes les voles, qui croiſent en ſerpentant dans les taillis d'un an ou de deux, où ils vont achever leurs nuits, & où l'on ſeroit long-tems à les démêler, parce qu'après les avoir lancés, il eſt conſtant qu'ils iront ſe rembucher au premier fort, où ils entreront. C'eſt par ce moyen auſſi que le limier lance plus aiſément un *chevreuil*, lorſqu'on le veut donner aux chiens, parce que les voies vont droit & de meilleur tems, que ſi on vouloit le lancer avec les chiens courans.

Lorſque c'eſt en Eté, on va attaquer les *chevreuils* dans les buiſſons, où ils vont pour y chercher les meilleurs viandis & en plus grande abondance. Il ne faut courre, autant qu'on peut, que les mâles; le plaiſir en eſt plus agréable & la race s'en multiplie davantage. Si l'on chaſſe en Hyver, on doit aller quêter les *chevreuils* dans le fond des forêts, & les attaquer au bout & à cuts de pays, comme les plus éloignés du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y ſoient, & donner ce peu d'avantage aux chiens, pour leur donner le ſentiment, laiſſant paſſer leur premiere ardeur.

Pour chaſſer & forcer le *chevreuil* avec les chiens courans, il faut avoir un lévrier à la main, frapper les briſées, & donner le *chevreuil* aux chiens de la meute, qu'on déploie ſur les voies, ſi l'on veut, pour le lancer. Quand les chiens ſont découplés, il leur faut crier: *bellement*, *mes belots*, *bellement*, & les nommer par leur nom, en leur diſant: *velci allé*, *velci allé*, pour les obliger à donner dans la voie & la tenir juſte, regardant à terre de tems en tems pour leur aider de l'œil; & lorſqu'on en revoit, on leur dit: *velci*, *va avant*, & continuer ainſi juſqu'à ce que la bête ſoit lancée. Si après on en revoit des fuites, on crie: *vol-ce l'eſt*. On ſonne de gros ton, par mots entrecoupés. Si le *chevreuil* tourne, il faut alors tourner par où les chiens ſont venus, afin de les obliger de ſuivre, & de ne point s'écarter dans les lieux, où ils pourroient changer de voies, & pour cela on crie aux chiens: *l'ou-là*, *chiens*, quand on les entend redoubler les voies. Le *chevreuil* pourſuivi peut aller quelquefois traverſer un étang, ou une riviere, battre l'eau & l'allonger dans des ruiſſeaux, où l'on obſervera les mêmes regles,

que

que celles que nous avons dites pour le cerf.

CHEVRETTE, c'eſt la femelle du chevreuil.

CHICOREE : on a parlé des différentes eſpeces de *chicorées* dans le Dictionnaire d'Agriculture. Pour la Cuiſine, la *chicorée* ſauvage blanche n'eſt bonne qu'à manger en ſalade. La verte ſert dans les bouillons rafraîchiſſans & pour des décoctions de Médecine. La *chicorée* blanche ordinaire ſe mange en ſalade, & ſert à faire des ragoûts; après l'avoir épluchée & lavée, on la fait bouillir une demi heure, on la met enſuite dans l'eau fraîche, on la preſſe, & on la fait cuire avec un peu de beurre, bouillon, coulis, ou un petit roux de farine pour lier la ſauſſe. Quand elle eſt cuite, aſſaiſonnée de bon goût & dégraiſſée, on y met un peu d'échalotte, & on la ſert ſous le mouton rôti pour entremets. On la ſert au blanc en maigre, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, & on ſert deſſus des œufs molets.

CHICOT, petit morceau, éclat de bois que les chevaux ſe mettent dans les pieds, & qui les fait boiter. Les *chicots* ſe prennent dans les taillis, percent la ſole des chevaux, & pénétre quelquefois juſqu'au petit pied.

Dès qu'on remarque qu'un cheval a pris un *chicot*, il le faut attacher; & s'il en ſort du ſang, tant mieux; s'il n'en ſort point, on continue ſon chemin ſi le cheval ne boite pas; mais s'il boite, il y faut remédier ſur l'heure, s'il eſt poſſible, & pour cela après avoir tiré le *chicot*, on fait fondre de la cire d'Eſpagne ſur le mal pour boucher le trou, pour empêcher que le gravier ni la boue n'y pénétrent.

Etant arrivé, il faut d'abord mettre ſur le mal de l'eſprit de vitriol, & l'appliquer à froid; ou de l'huile de merveille, ſi vous en avez. Bouchez le trou avec du coton ou de la filaſſe, & une bonne rémoulade ſur la ſole.

Si le mal eſt invétéré, on le découvre avec un bouloir, puis on ſonde doucement avec une plume pour en trouver le fond; enſuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille, ou quelque bon onguent chaud, qu'on jette dans le trou, qu'on bouche avec du coton ou de la filaſſe, & par deſſus une bonne rémoulade. On panſe tous les jours ainſi le cheval, juſqu'à ce qu'il ne boite plus.

Il faut en le panſant avoir ſoin de faire ſortir la matiere qui peut y reſter, & ſi la ſeconde fois qu'on le fait la rémoulade eſt trop ſéche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorſque le mal perce dans le paturon, il n'en vaut que mieux, le pied en reçoit du ſoulagement; s'il ſort des eaux rouſſes, au lieu d'une matiere blanche & liée, c'eſt une mauvaiſe marque, lors même que cette matiere eſt jaune, congelée, pourrie & ſucreuſe.

Si après avoir panſé un cheval quelques jours, on n'y trouve point d'amendement, il faut ouvrir davantage le mal, cela ſoulagera le pied, & fera que le remede agira avec plus de force.

Si ce *chicot* eſt en un endroit fort dangéreux, comme au bout, ou à côté du bout de la fourchette, il perce dans le pied, il faut mettre un reſtrinctif au bout du ſabot, & un morceau de vieux oing au deſſus des talons, ou paturons, & la rémoulade dans la ſole. On charge toute la jambe, & toute la cuiſſe, ſi c'eſt derriere, avec de la lie de vin; quand elle commence à s'échauffer, on l'épaiſſit avec de la farine, puis on y ajoute une livre de miel, & tout chaudement on charge tous les jours la cuiſſe malade du cheval.

Pour nourriture alors on donne au cheval du ſon moüillé, & dedans deux onces de foie d'antimoine, un jour: & le lendemain autant peſant de poudre

cordiale, & ſeulement le ſon le troiſiéme jour. Le quarriéme jour on reprend le foie d'antimoine, puis la poudre, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que le cheval ſoit guéri : ſi l'os du petit pied eſt piqué bien avant, la cute en ſera longue & dangéreuſe.

Il faut preſque toujours qu'il tombe en eſquille, c'eſt pourquoi on le deſſole : c'eſt l'expédient le plus ſûr ; & ſi après deux jours qu'on s'eſt ſervi d'huile de merveille, le cheval ne guérit pas, c'eſt une marque que le petit pied eſt bleſſé dangéreuſement : s'il en ſort du ſang, après qu'on en a ôté la rende, c'eſt ſigne qu'il faut qu'il tombe en eſquille.

Si-tôt que l'eſquille d'os, ou quelque corps étranger, a quitté on quitte le petit pied, le cheval ne boite plus, pourvu qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber ; mais la nature eſt longue à faire cette opération : & pour faire détacher une eſquille, on ſe ſert de ſublimé en poudre mêlé avec l'égyptiac, qu'on applique deſſus ; ou bien on prend du vitriol, ou de l'aloës, & de l'euphorbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'eſprit de vin. On peut au ſecond appareil, lorſqu'on ſent qu'il y a eſquille à détacher, & qu'on peut mettre le remede deſſus, ſe ſervir de deux tiers d'opium, & d'un tiers de ſublimé mêlé avec de l'eſprit de vin, & en mettre ſur le mal avec un plumaceau froté d'égyptiac par deſſus.

Il faut bien avoir ſoin que la chair ne ſurmonte point lorſqu'il y a une eſquille à tomber, & que cette chair n'en couvre pas l'ouverture. Si cela arrive, mettez-y du ſublimé, il mange cette chair : continuez toujours ainſi juſqu'à la chute de l'eſquille, en vous ſervant toujours de ſublimé & d'égyptiac pour mettre ſur le mal. Quand l'eſquille eſt tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumaceau moüillé d'eau-de-vie, & panſer ainſi tous les jours l'endroit d'où eſt tombé l'eſquille juſqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

CHIEN, animal domeſtique, dont on ſe ſert pour la garde des maiſons & pour la Chaſſe. Il y a pluſieurs ſortes de *chiens* propres pour la Chaſſe ; leurs poils ne ſont pas à tous ſemblables, c'eſt ce qui les rend d'un tempérament différent.

Il y a pour la Chaſſe des *baſſets*, des *braques*, des *levriers*, des *chiens couchans*, des *épagneuls*, des *chiens courans* ou *allans*, qui chaſſent par la force de l'odorat. Entre les *chiens François*, quelques-uns ſont appellés de *race Royale*, parce qu'ils coureut à force, les cerfs, chevreüils, loups & ſangliers. Il y en a d'autres de *race commune*, qui chaſſent ſeulement le chevreüil, le loup & le ſanglier : d'autres de *race mêlée*, ou *petite race*, qui chaſſent les liévres, tant dans les bois, que dans la plaine.

On a auſſi des *chiens Anglois* de trois ſortes ; ceux de la *race Royale* ſervent à chaſſer les cerfs, daims & chevreüils ; les *chiens boubis* ſont pour les liévres, les renards & les ſangliers. On leur coupe preſque toute la queuë. Ils ſont plus bas de terre & plus longs que les autres, & de gorge effroyable. Ils hurlent ſur la voie. Ils ont le nez dur, & ſont *barbets* à demi-poil. Les *bigles* ſont pour les liévres & les lapins. Il y en a de grands & de petits. Ils ſont excellens pour courir les liévres dans les plaines. Les *levriers* ſont des *chiens* à hautes jambes. *Voyez* LEVRIERS.

Les *chiens braques* ſont des eſpeces de *chiens* de Chaſſe, qui ſont bons quêteurs, & qui excellent par l'odorat. Ils ſont de même allûre que les *turquets* & *métifs*. Nous avons encore les *limiers* bons à la Chaſſe ; ce ſont des *chiens* muets qui ſervent à quêter & à détourner le cerf. Les *chiens couchans* ſont encore fort eſtimés, & ſont *chiens de l'Arquebuſe*. Ils chaſſent de haut nez, & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Eſ-

pagne ; ils ſervent à faire lever les perdrix & les cailles, & ces *chiens* ſont au poil & à la plume. On dit que ces *chiens* piquent la *ſonnette*, pour dire qu'ils courent trop vigoureuſement après l'oiſeau.

Les *épagneuls* ou *Eſpagnols* ſont des *chiens* qui chaſſent de gueule, & forcent le lapin dans les broſſailles. Ils rident & ſuivent la piſte de la bête ſans crier. Ils ſont bons auſſi pour les oiſeaux, & chaſſent le nez bas. Il y a encore des *chiens Griſons*, qui eſt une eſpece de *chiens*, qui chaſſent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *baſſets* ſont appellés autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des taiſſons. Ils viennent de Flandre & d'Artois. Ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, chat-purois, foüines & chacharets. Ils quêtent bien, & ſervent auſſi à l'arquebuſe. Ils ſont noirs, à demi-poil, avec la queuë en trompe. Il y en a qui ont double rang de dents, comme les loups, & qui ſont ſujets à mordre, qui ont les pates de devant tortuës. On parle aux *baſſets* en leur criant : *coule, coule, baſſets.*

Les *dogues* ſont encore utiles pour chaſſer, & on les emploie pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme des taureaux, des lions, &c. On met les *chiens mâtins* dans le vautrait, pour chaſſer au ſanglier. On nomme *chiens allans* ou *gentils*, de gros *chiens*, qui en allant détournent le gibier. On appelle *chiens trouvans* ceux qui vont tequérir un renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il ſeroit paſſé. Les *chiens batteurs* ſont les plus eſtimés pour le chevreüil.

On ſe ſert auſſi à la Chaſſe de *chiens ſecrets*, qui ne ſont autres que des *limiers*, qui pouſſent la voie ſans appeller. On les appelle auſſi *chiens muets* ; & on dit alors qu'ils rident. Au contraire, on nomme *chiens babillards* ceux qui caquetent, & qui crient hors la voie.

Il y a les *chiens menteurs*, qui ſont ceux qui celent la voie, pour gagner le devant. De tels *chiens*, quand ils ſont bien inſtruits, empêchent que le gibier ne prenne le change.

Les *chiens vitieux* ſont ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute. Ces *chiens* ſont à mépriſer pour toutes ſortes de Chaſſes, au lieu qu'un *chien de bonne créance*, ou *de bonne affaire*, qui eſt docile par conſéquent, & obéiſſant quand on lui parle, eſt fort à rechercher, parce qu'il chaſſe de fort long. Il ſent de loin le gibier, & ne ſe trompe point au bruit.

Un *chien ſage* eſt celui qui chaſſe bien & qui tourne juſte. Un *chien de tête*, & un *chien d'entrepriſe*, ſont des *chiens* hardis & vigoureux. On s'en ſert ordinairement pour chaſſer noir. On connoît le naturel des *chiens* par leur poil.

Les *chiens blancs* ne ſont point communément propres à courir toute ſorte de bêtes, mais ils ſont excellens pour le cerf, ſur-tout lorſqu'ils ſont tous blancs ; c'eſt-à-dire, lorſqu'ils ſont nez ſans aucune autre marque ; & l'expérience a fait connoître qu'on devoit eſtimer de tels *chiens*, à cauſe de leur inſtinct particulier à bien faire ce à quoi ils ſont deſtinés, étant beaux chaſſeurs, ayant le nez merveilleux, & la menée belle. Enfin on en fait cas, parce que de leur nature ils ſont moins ſujets aux maladies que les autres, à cauſe de la pituite qui les domine, & qui les rend d'un tempérament plus ordonné.

Le poil noir, dans un *chien courant*, n'eſt point à rejetter, ſur-tout lorſque les marques qu'il a d'ailleurs ſont blanches, & non pas rouges. Cette blancheur provenant d'un tempérament pituiteux, qui, joint au flegme, dont un tel *chien* eſt rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons qu'on lui donne, & qu'il

s'y rend obéiſſant ; au lieu que celui qui a des marques rouges, eſt pour l'ordinaire trop ardent & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour-lors qui cauſe ce déſordre au dedans de lui. Qu'on ſçache donc qu'un *chien noir* à marques blanches eſt à eſtimer. Tel *chien* a pour l'ordinaire beaucoup de hardieſſe. Il chaſſe bien ; il eſt fort & court vîte, & tient long-tems : il ne quitte point le change, & lorſqu'il s'agit de battre les eaux, elles ne lui font point de peur, comme aux blancs, dans quelque ſaiſon, que ce puiſſe être ; & enfin on l'aime parce que les maladies des *chiens* lui arrivent rarement.

Il eſt des *chiens gris* qui ſont bons, & d'autres qui ne ſont propres qu'à rejetter ; comme, par exemple, ceux qui ſont *métifs*, c'eſt-à-dire, qui ſortent d'une *chienne* de race de *chien courant*, couverte d'un autre *chien* qui n'en eſt pas ; ou bien ceux qui naiſſent d'une *chienne*, qui n'eſt point courante, par l'accouplement d'un *chien* de cette eſpece. Les *chiens courans*, pour être bons, doivent avoir entierement leur nature de celle qui leur eſt propre. Cela étant les *chiens gris* doivent être recherchés, parce qu'ils ſont ſages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne ſe rebutent point de requêter. Il faut dire auſſi qu'ils n'ont pas l'odorat ſi fin que ceux, dont on vient de parler ; mais ils ont d'autres qualités qui les dédommagent d'ailleurs. Ces *chiens* ſont infatigables à la Chaſſe, étant d'une compléxion plus robuſte que les autres, le chaud, ni le froid, qu'ils ne craignent point, leur étant indifférens.

Un *chien fauve* eſt un *chien* qui a le poil rouge, tirant ſur le brun ; & comme c'eſt la bile qui agite le plus cet animal, auſſi le voit-on être d'un inſtinct étourdi & impatient, lorſqu'une bête, qu'il chaſſe, tourne ; aimant naturellement pour-lors à prendre les devans pour la trouver par-là, ce qui eſt un défaut dans un *chien* : c'eſt pourquoi on ne les emploie guére qu'à courir le loup & les bêtes noires, qui tournent rarement. Ils ſont trop vîtes, crient fort peu, ſur-tout dans les grandes chaleurs : ils ſont impatiens, & auſſi difficiles à inſtruire, que mal aiſés à corriger, lorſque fort ſouvent ils ne gardent pas le change, & ſont plus malades que les autres, à cauſe de leur trop d'ardeur qui les fait chaſſer au de-là de leurs forces.

On reconnoît qu'un *chien courant* eſt bon, lorſqu'il a les oreilles longues, larges & épaiſſes, & lorſqu'on ſent en lui paſſant la main ſous le ventre qu'il a le poil gros & rude, ce qui ne ſe remarque guére qu'après trois mois. Pour élever les *chiens courans*, quand ils ſont petits, ſuppoſons d'abord qu'un petit *chien* ſorte d'une mere de bonne eſpece, qu'on a choiſie haute, longue, & de large flanc, avec les poils les meilleurs. Cela étant, & les *chiens* ayant pris l'être, on les laiſſe trois mois ſous leurs meres, après lequel tems on les retire pour les donner à nourrir au Village, où ils demeurent juſqu'à dix mois, n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent ſoin de ne leur point laiſſer manger de la charogne, & de les empêcher d'aller dans des garennes ; car cela ne peut que leur être préjudiciable. Le pain, dont pour-lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cauſe que celui de ſeigle paſſe trop vîte, & eſt d'une ſubſtance trop légére, ce qui ne leur fait acquérir qu'un rable étroit, au lieu qu'un *chien courant* doit l'avoir large. On les entretient ainſi juſqu'à l'âge de dix mois, qu'on les retire, pour les mettre au chenil parmi les autres *chiens*, afin de les accoutumer de vivre avec eux.

Après qu'on a retiré les *chiens*, on commence petit à petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoutument de même d'aller en chaſſe ; & cinq ou ſix jours d'un tel exercice ſuffiſent pour les obliger de faire comme les autres. Pour les rendre ſages, on doit ſouvent

la houſſine à la main leur faire ſentir ce qu'elle peſe, ſoit lorſqu'ils ſe battent ou qu'ils crient à contre-tems. Il faut être ſoigneux de les viſiter ſouvent dans le chenil; & de les y tenir le plus nettement qu'il eſt poſſible; & comme ce n'eſt que par le moyen des organes que tout animal eſt ſuſceptible d'impreſſion, les *chiens* auſſi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut ſignifier par le ſon du cor qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre. C'eſt pourquoi, lorſqu'ils ſont en bas âge & dans le chenil avec les autres, on leur doit ſonner quatre ou cinq fois le ton grêle, afin de les animer.

Quand on accouple les *jeunes chiens*, il faut que ce ſoit avec quelque vieille leſſe, pour les apprendre à ſuivre; & les attirant par quelques appâts, on les mene promptement ainſi dans les commencemens. Après cela, on a ſoin de leur faire apprendre le *forhus* de cette maniere.

Le Valet, à qui le ſoin des *chiens* eſt commis, ſe munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandiſe pour donner à ces *jeunes chiens*; puis s'écartant un peu d'eux, il ſonne du cor, en criant: *ty-a billant*, pour le cerf, & *va lui aller*, pour le liévre. Il ne doit point ceſſer de ſonner & de crier ainſi, juſqu'a ce que les *chiens* ſoient arrivés à lui; tandis qu'un autre, qui les tient, les découple, en criant: *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*. Lorſqu'ils ſont au *forhus*, c'eſt-a-dire, aux friandiſes qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque point à ſon tour, & ſans ſe remuer de ſa place, de *forhuer*, de ſonner du cor, & de les appeller comme ci-devant; & pour-lors celui auprès duquel ils ſont, ayant une houſſine en main la leur fait ſentir, en criant: *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*. Ces *chiens* étant retournés, d'où ils étoient premierement partis, on obſerve de leur donner à manger quelque choſe comme auparavant, afin de les obliger d'obéir une autre fois au ſon du cor & de la voix. Cela fait, & étant allés & revenus, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

Les *chiens* ayant appris le *forhus*, & le ſon du cor & de la voix, ayant fait ſur les fibres de leur cerveau, telle impreſſion qu'on en eſpere, on commence pour-lors, & quand ils ſont âgés de ſeize ou dix-huit mois à les deſtiner pour le cerf, & pour les y accoutumer, on les y mene une fois la ſemaine ſeulement. S'il s'agit de forcer un cerf, cette exécution porte à trois obſervations. La premiere qu'il faut bien ſe donner de garde de faire chaſſer une biche aux *chiens*, à cauſe de la différence de ſentiment qu'il y a entre elle & le cerf. La ſeconde de ne point inſtruire les *chiens* dans les toiles, parce que voyant toujours le cerf, a cauſe qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur rompt en viſiere, ſi-tôt qu'ils le chaſſent hors des toiles où ils le perdent de vuë; & pour-lors levant le nez ſans ceſſe, ils ne font choſe qui vaille, & l'abandonnent incontinent: & enfin la troiſiéme eſt que s'étant fait une habitude de chaſſer le matin, ſi on la leur fait perdre, ils demeurent toujours en état de ne pouvoir plus rien faire lorſque le Soleil eſt levé; c'eſt pourquoi il faut s'en abſtenir.

De plus, comme il eſt un tems que le cerf eſt dans une plus grande venaiſon que dans un autre, il eſt néceſſaire de ſe choiſir celui où il y eſt davantage, pour mieux dreſſer les *jeunes chiens*, & laiſſer paſſer, s'il ſe peut, le mois d'Avril & celui de Mai, où cette graiſſe les tient moins. Ce tems paſſé, & dans un autre où il fait bon, on mene les *jeunes chiens* dans une forêt, où étant on fait chaſſer un cerf qu'on laſſe, puis obſervant de le faire paſſer proche d'eux, on découple les *jeunes chiens* deſſus, qui ne trouvant rien pour-lors à pourſuivre au deſſus de leurs forces, s'animent à la vuë de leur proie, qu'ils atteignent & qu'on met à mort. Pour obliger ces jeunes animaux à bien faire à la premiere occaſion, où le

cerf eſt tué, on leur en fait curée, & tous les Piqueurs préſens doivent parler à ces *chiens* pour s'en faire connoître, & diſtinguer le ton de leurs voix. Voici la Liſte des *chiens de Chaſſe*.

Les *mâtins* ſont ceux qui ſervent pour le vautrait.

Les *chiens corneaux* ſont des *chiens* qui ſont engendrés de *chiens courans* & de *mâtines*, ou de *mâtins*, ou de *lyces courantes*.

Les *chiens courans*, ou *chiens allans*, ſont ceux qui chaſſent par ſentiment.

Les *chiens blancs* ſont ceux qui ne ſont pas propres à mettre à la main, & en faire des *limiers*, parce qu'ils appréhendent les gelées & les roſées froides du matin.

Les *chiens de change* ſont ceux qui maintiennent & gardent le change de la bête qui leur a été donnée, & miſe devant eux pour la chaſſer.

Les *chiens d'aiguail* ſont ceux qui chaſſent bien le matin, lorſque la roſée eſt ſur la terre, & qui ne valent rien au haut du jour.

Les *chiens du haut jour* ſont ceux qui ne valent rien dans l'aiguail.

Les *chiens étruſſés* ſont ceux qui ont une cuiſſe qui ne prend plus de nourriture & qui ſont boiteux.

Les *chiens buttés* ſont ceux qui ont la jointure de la jambe groſſe.

Les *chiens épointés* ſont ceux qui ont les os des cuiſſes rompus.

Les *chiens allongés* ſont ceux qui ont les doigts des pieds étendus par quelque bleſſure qui a touché les nerfs.

Les *chiens courtauds* ſont ceux à qui on a coupé la queuë.

Les *chiens à belle gorge* ſont nommés ainſi lorſqu'ils crient bien, & qu'ils aboient quand ils ſentent le gibier ou quelque choſe d'étrange.

Les *chiens armés* ſont ceux qui ſont couverts pour aller attaquer le ſanglier.

Les *chiens*, propres à la Chaſſe du liévre, ſont les *chiens courans*, qu'on eſtime les meilleurs pour cette chaſſe, & qui y donnent le plus de plaiſir. On en attribuë l'origine à SAINT HUBERT, & l'on rapporte que SAINT LOUIS fut le premier qui s'en ſervit en France, en ayant fait venir exprès de Tartarie, d'une race particuliere, & dont le poil étoit gris; cependant aujourd'hui on préfére les blancs à tous les autres. Ces *chiens* pour l'ordinaire ont le nez bon & la menée belle: ils pourchaſſent très-bien dans les chaleurs: ils ſont beaux chaſſeurs, ayant toujours la queuë ſur les reins. Ils battent aſſez les eaux, ſi ce n'eſt en Hyver que le froid les pénétre plutôt que les autres, ayant le poil moins long. Ces *chiens blancs* ſont plus dociles aux inſtructions que les autres: ils ſont plus ſages & obéiſſent beaucoup mieux: ils ſont encore moins pillards, & moins ſujets aux maladies que les autres *chiens* de cette eſpece, parce que leur tempérament eſt plus réglé.

A l'égard des *chiens noirs* ils ſont auſſi de bonne qualité: ils ſont forts & vîtes, & tiennent long-tems ſur pied. Leur nez eſt très-bon, & ils iroient de pair avec les *chiens blancs*, s'ils étoient auſſi patiens; d'où vient qu'on ne les emploie guére que pour le cerf.

On ne ſe ſert guére de *chiens gris* de nature de *chiens courans*, pour la chaſſe du liévre. Ils ſont trop vîtes, peu ſages, ſujets à couper, & à ne vouloir point retourner & requêter. Les *fauves* ne ſont point propres encore à ce divertiſſement: ils ont trop de feu & ſont trop vigoureux. Ils s'étourdiſſent, & ſouvent s'impatientent de même. On les eſtime très-bons pour le loup & les bêtes noires, qui tirent pays ſans preſque tourner. Cette ſorte de *chiens* a encore le défaut de crier très-peu pendant les grandes chaleurs, parce qu'ils ſont fort vîtes. On ne les réduit qu'à peine, étant trop querelleurs & trop pillards, ce qui eſt de

grands défauts dans les *chiens* pour courir le liévre.

Les véritables marques d'un bon *chien courant* ſont d'avoir la tête plus longue que groſſe, le front large, l'œil gros & gai, & un épi au milieu du front. Quand un *chien courant* a le poil gros & long, c'eſt bon ſigne, il en eſt plus vigoureux. Il eſt beaucoup à eſtimer quand il eſt bien avalé, que les oreilles lui paſſent le nez de quatre doigts ſeulement ; car lorſqu'elles ſont plus groſſes, ce n'eſt plus qu'un *clabaut*. Une bonne marque encore d'un *chien courant* eſt lorſqu'il a une petite marque à la tête, qui ne deſcend pas au deſſous des yeux. Il faut que ſes épaules ne ſoient ni trop étroites, ni trop larges, que ſes reins courbent en maniere d'arc, qu'il ait la cuiſſe trouſſée, le jarret droit, la jambe nerveuſe, le pied petit & ſec, les ongles gros & courts, & qu'il ne ſoit pas ergoté.

On peut chaſſer le liévre avec des *chiens courans* de cette qualité. Ce qu'on peut obſerver en cette chaſſe pour en avoir le divertiſſement entier, on le peut voir au mot LIEVRE. Ceux qui n'ont pas le moyen d'avoir des *chiens courans* ſe ſervent de *baſſets*, qui ſont des petits *chiens* inſtruits à connoître les voies du liévre & à le ſentir. Ces *chiens* ne s'écartent point de leurs maîtres, qui par de certains mouvemens, qu'ils remarquent en eux, connoiſſant que ces *chiens* ont rencontré, ont l'œil alerte, & ayant leur fuſil en main ſont tout prêts à tirer, ſitôt que le liévre part. Cette chaſſe plaît fort à ceux qui aiment à tirer ; & elle eſt d'autant plus divertiſſante qu'elle ne fait point d'embarras, puiſqu'un homme ſeul, ſon fuſil ſur ſon épaule, & accompagné de ſon *chien*, a le plaiſir de tuer du gibier, quand il en trouve, & qu'il eſt bon Tireur ; pourvu cependant qu'il obſerve tout ce qu'on dit au mot LIEVRE, tant à l'égard des lieux & des ſaiſons, où l'on trouve le liévre que des ruſes auxquelles cet animal eſt ſujet.

Les *chiens courans*, pour le loup, ſont ceux qu'on deſtine à cette chaſſe, & qui doivent être d'un naturel extrêmement hardi ; autrement la crainte qu'ils auroient du loup, lorſqu'ils en auroient le vent, leur feroit hériſſer le poil, ſe mettre la queue entre les jambes, & aller derriere les Chaſſeurs, ce qui arrive aux *limiers* mal dreſſés pour le loup. Il eſt d'autres *chiens*, à la vérité, qui peuvent courir le loup, & qui le courent en effet, mais qui en quittent la voie ſi-tôt qu'ils ont pris le ſentiment d'une autre bête qui leur plaît mieux. C'eſt un grand défaut dans ces *chiens* ; ce qui leur vient, parce qu'ils ne ſont point de bonne race.

Un *chien courant* pour être bon pour le loup, doit avoir l'œil plein de feu, & être fort alerte de ſon corps. Quand il ſeroit un peu pillard ; ce qui eſt un défaut dans un autre *chien* dreſſé pour toute autre bête, ce ne ſeroit pas un défaut pour le loup. Leur grand courage les rend tels. Outre ces qualités, il faut encore qu'ils ſoient grands & bien taillés. On les retire à dix mois de deſſous les lices, mais on ne les fait chaſſer pour l'ordinaire qu'à quatorze ou quinze, qui eſt l'âge qu'ils commencent à ſentir leur vigueur & leur force ; au lieu que ſi on les faiſoit chaſſer auparavant, il ſeroit dangéreux qu'ils ne ſe rebutaſſent, & qu'ils ne vouluſſent plus chaſſer le loup.

C'eſt dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août, qu'on leur donne cet exercice. Pour cela il faut d'abord leur faire attaquer de jeunes loups, quoique le ſentiment n'en ſoit pas ſi fort : mais auſſi d'ailleurs ces loups ne s'éloignent pas tant des *chiens* que s'ils étoient vieux, de maniere que ceux-là s'approchant du fort en connoiſſent facilement les voies. Il eſt bon auſſi de s'informer des Bergers & des Laboureurs s'ils ne voient pas aller & venir ſouvent de vieux loups dans un buiſſon, afin d'y envoyer quelqu'un, ou d'y

aller ſoi-même pour y trouver les *louveteaux*, ce qui ne manquera pas d'arriver. Quand on va pour les découvrir, il faut avoir un *chien* dreſſé, afin d'en avoir connoiſſance par les chemins & les faux fuyans; s'il n'y en a point, il faut conſidérer l'enceinte où ſont les plus grands forts, & remarquer par où les vieux loups ſont ſortis & entrés.

Cela obſervé, percez l'enceinte juſqu'à ce que vous trouviez les abatis qu'auront fait les jeunes loups, parce qu'ils ne ſortent point; & après que vous aurez eu connoiſſance de ces animaux retirez-vous ſi vous voulez, aſſuré que vous ſerez que les *louveteaux* ſeront dans cette enceinte; ou bien prenez-en les devans, pour en être plus certain. Cela fait, on découple les vieux *chiens* dans l'enceinte où ſont les jeunes loups, tandis qu'on poſte les jeunes dans les chemins les plus proches de cette enceinte. On entre, ou on fait entrer quelqu'un dix ou douze pas dans le fort, avec les jeunes *chiens*, avant que de les découpler. Remarquez qu'il faut qu'il y ait un vieux *chien* parmi, pour leur ſervir de guide, & leur montrer à ſuivre celui qui chaſſe & qui doit ſonner, & les mener le plus vîte qu'il peut pour joindre les *chiens* qui ſont en guette, & les rallier tous en les échauffant pour les obliger à prendre la voie & la chaſſer.

Lorſqu'on a joint les vieux *chiens*, on doit parler aux jeunes, en ces termes: *véleſci allé*, & les nommer par leurs noms, & crier: *harlou*, *mes belots*, *harlou*, & ſonner pour *chiens*, mais médiocrement dans le commencement, afin de ne les pas étonner, & les obliger à prendre la voie avec les autres & la chaſſer; ou du moins la ſuivre, parce qu'ils ne chaſſent pas d'abord volontiers. On aura ſoin de les appeller de tems en tems, pour les remettre ſur les voies, tandis que quelque autre Chaſſeur les fera ſuivre, en leur diſant: *tirez*, *chiens*, *tirez*. Et lorſqu'on eſt joint, on crie encore, *harlou*, *mes belots*, *harlou*, *rali chiens*: *rali*, *& s'en va chiens*, *s'en va*: ſelon qu'on voit qu'ils chaſſent, & qu'ils ſuivent les vieux *chiens*.

Il eſt bon pour les premieres fois de prendre de ces *jeunes chiens*, & de les flatter, cela fait qu'ils ne ſe rebutent point pour le loup; puis les redonner après les autres qui chaſſeront quand le loup paſſera en chemin; ou bien on les fait entrer dans le fort, lorſque la chaſſe eſt près d'eux. Si les jeunes loups ſont déja un peu forts, on a ſoin auparavant que de commencer la chaſſe, de mener un relais de quatre ou cinq *chiens* dreſſés. Ils ſont d'un grand ſecours aux *jeunes chiens*, & les réchauffent beaucoup. Il faut toujours parler à ceux-ci, & les rallier avec les autres qui chaſſent, juſqu'à ce qu'on ait pris un jeune loup. Quand il eſt pris, il faut le faire fouler par les vieux *chiens*, pour obliger les jeunes à s'y mêler, en les flattant, prendre le loup; & le leur montrer en ſonnant le grêle, & leur criant: *voila le mort*, *à moi chiens*, *tiébaut*; & le faire ſuivre par ces *chiens*, leur diſant: *tirez*, *chiens*, *tirez*: *acoute à lui*. Cette manœuvre recommence à pluſieurs fois, ſi l'on veut, afin que les jeunes *chiens* reconnoiſſent le loup. Quand on eſt arrivé au logis, on prend de ce loup, on le fait cuire pour leur en faire curée. *Voyez* au mot LOUP, tout ce qu'on peut dire de plus ſur la chaſſe du loup.

Les *chiens courans* pour le *ſanglier*. Ils y ſont très-propres, mais il faut pour cela qu'ils ſoient grands, traverſés, & plus épais de corps que les autres, parce qu'ils ont bien plus de fatigue à pourſuivre les bêtes noires, qu'à pourſuivre un cerf ou un chevreuil. A l'égard du poil, cela dépend de la fantaiſie. Tous les *chiens* aiment naturellement à chaſſer noir, ce qui fait qu'on en trouve aiſément. On les nourrit comme pour les autres bêtes, excepté ſeulement qu'il ne faut pas d'abord les donner ſur les voies d'un

d'un grand *ſanglier*, qui les tueroit, n'étant pas encore aſſez inſtruit pour ſe garantir de ſes défenſes. On ſe ſert auſſi de *lévriers* pour la chaſſe du *ſanglier*. Voyez LEVRIERS.

Les *chiens de chaſſe* ſont ſujets à la corruption; ils ont comme les autres leurs maladies particulieres qui les attaquent. La *rage* eſt celle qui cauſe plus de déſordre en eux. *Voyez* RAGE. Ils ſont ſujets à la galle, *voyez* GALLE. Au flux de ventre, *voyez* FLUX DE VENTRE. aux poux, *voyez* POUX. Aux vers, *voyez* VERS. Aux catharres, *voyez* CATHARRES. Aux morſures des bêtes venimeuſes, *voyez* MORSURES. Aux loupes, *voyez* LOUPES. Aux chancres, *voyez* CHANCRES. A la rétention d'urine, *voyez* RETENTION.

Quand les *chiens de chaſſe*, ou autres ſont encore tout jeunes, il faut leur couper le bout de la queuë, excepté néanmoins les lévrons, auxquels une grande queuë convient, parce qu'à l'égard des premiers, cela fait qu'ils ne ſe la mordent, qu'ils ne s'y amuſent pas, & que les ronces & les épines ne les arrêtent point par cette partie, ce qui dérange entierement les *chiens*, lorſqu'ils pourſuivent le gibier. Lorſque les jeunes *chiens* ont un mois, & quelque peu davantage, il faut auſſi leur couper un petit vers: voici comment. On prend un jeune chien, on lui ouvre la gueule avec la main, & s'il eſt grand & fort, on ſe ſert d'un baillon, qu'on lui met dedans. Après cela on prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout au long des deux côtés du nerf, puis avec la pince du couteau on enleve adroitement ce petit nerf. Il faut prendre garde de ne le point rompre en le tirant, car il eſt néceſſaire qu'il ſoit ôté entierement. Il y en a qui pour tirer ce nerf ſe ſervent d'une aiguille enfilée d'un fil retors, & faiſant couler cette aiguille par deſſous le milieu du nerf, ils la tirent juſqu'à ce que le fil ſoit paſſé au milieu, puis tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais ſi cela ne ſe fait pas adroitement, le nerf ſe rompt, & il eſt après preſqu'impoſſible de tirer ce qui en reſte: c'eſt pourquoi on eſtime mieux la premiere façon. Après avoir ainſi tiré le nerf aux chiens, ils en deviennent plus beaux & plus gras, & ſouvent faute de cette précaution, ils reſtent toujours maigres & éthiques.

Pour purger les *braques des fermes*, il faut prendre une tête de mouton miſe en pieces, qu'on fera cuire dans quatre pintes d'eau, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite à la moitié; enſuite on la tirera du feu, on la mettra dans un plat, où l'on aura taillé du pain noir par morceaux; on jettera deſſus un peu de ſoufre pilé. Quand tous les morceaux du pain ſeront bien imbus de boüillon, il faut tâter avec le doigt, s'il n'eſt pas trop chaud; car s'il l'étoit, il brûleroit le braque, & deviendroit enragé. Il ne faut pas auſſi qu'il ſoit trop froid, parce qu'il n'opéreroit pas; ni même lui donner les os ni la chair de la rêre, d'autant qu'il mangeroit les cailles & les perdrix quand il les prendroit ſous le filet. Le médicament ci-deſſus propoſé, & qui eſt infaillible, ne ſe doit donner que le matin à jeun, & le ſoir précédent il ne faut donner au chien que médiocrement à manger, afin qu'il prenne plus volontiers la médecine. S'il en reſte, on la fera réchauffer, & on la lui donnera le ſoir pour le mieux purger. Il faut pendant deux jours laiſſer le chien détaché dans quelque chambre, pour qu'il puiſſe faire ſes néceſſités, & rétablir ſes forces que la purgation aura affoiblies.

Dans le tems du mois d'Août & de Juillet; que la terre eſt échauffée par l'ardeur du Soleil, les chiens ne peuvent odorer le gibier, & pour le leur faire ſentir; il faudra le jour de devant, qu'on voudra aller à la chaſſe, leur mettre dès le ſoir à l'extrémité de chaque oreille la groſſeur d'un pois de beurre gâté, le-

quel on frotera avec le pouce pour le faire fondre, puis on leur donnera peu à manger de pain noir, afin que le matin ils puiſſent réſiſter à la chaſſe juſqu'a l'heure du dîner. Il ne faut pas beaucoup leur donner à manger, parce qu'ayant le ventre plein ils chaſſent fort peu. On ne doit pas, comme nous avons déja dit, les faire chaſſer parmi la roſée, d'autant qu'elle leur fait perdre l'odorat du gibier, & pour ſçavoir ſi elle eſt paſſée, il n'y a qu'à voir ſi l'herbe mouille les pieds du Chaſſeur.

Pour les *chiens* qui ont mal dans les oreilles, on prend du verjus, de l'eau des feuilles & fleurs de troeſne, ou de l'eau de fleur de chévrefeuille, avec du miel commun, auſſi gros que le bout du doigt, que vous mélerez avec ces eaux, & les mettrez dans l'oreille du chien, lui broyant & mouvant avec le pendant de l'oreille; après on lui fera tomber leſdites drogues, puis on fera chauffer de l'huile de lanier ou laurier, que vous lui mettrez dans le fond de l'oreille, la lui étoupant après avec du coton: quand même on n'y mettroit que de l'huile de laurier, elle peut guérir, à moins que le mal ne s'opiniâtre, ce qui obligeroit à faire les remedes ci-deſſus dits.

Dans les Ordonnances du Roi touchant la chaſſe, il y a pluſieurs articles concernans les chiens couchans.

L'Article XVI. du mois d'Août 1669. porte :

» Interdiſons la chaſſe aux chiens cou-
» chans en tous lieux, & l'uſage de tirer
» en volant, à trois lieuës près de nos plai-
» ſirs, à peine de deux cens livres d'amen-
» de pour la premiere fois, quatre cens
» livres pour la ſeconde, & ſix cens livres
» pour la troiſiéme, outre le banniſſement
» à perpétuité hors l'étenduë de la Maî-
» triſe.

L'Article VI. de l'Ordonnance du mois de Juillet 1607. porte :

» Et d'autant que la chaſſe du chien
» couchant fait qu'il ne ſe trouve preſque
» plus de perdrix & de cailles, avons con-
» formément aux précédentes Ordonnan-
» ces des Rois nos Prédéceſſeurs & de
» Nous, totalement interdit ladite chaſſe
» à tous de quelque qualité & condition
» qu'ils ſoient, ni d'avoir, nourrir &
» dreſſer des chiens couchans.

» Enjoignons aux Capitaines deſdites
» chaſſes, Maîtres des Eaux & Forêts,
» Gruiers, ou leurs Lieutenans & autres
» Officiers de noſdites forêts, comme auſſi
» aux Prévôts des Maréchaux, Vice-Bail-
» lifs, Lieutenans de Robe-courte, Vice-
» Sénéchaux & leurs Lieutenans de tirer
» les chiens couchans qu'ils rencontreront.

» Enſemble aux Capitaines & autres
» Commandans en nos Gendarmeries &
» Infanteries, empêcher qu'aucun des
» Gendarmes, Chevaux-Legers & Soldats
» puiſſent retenir dans leſdites Troupes,
» Compagnies & à leur ſuite, aucuns
» chiens couchans, ſur peine d'en demeu-
» rer eux-mêmes reſponſables envers
» Nous.

Sur les chiens couchans, voici encore un Extrait de l'Ordonnance du 9. Mai 1657.

» Sadite Majeſté faiſant pareillement
» défenſes à tous Capitaines & Officiers
» des équipages de Sadite Majeſté, tant
» pour ce qui regarde ſes chiens couchans,
» lévriers, que ſes oiſeaux & autres, de
» ne chaſſer avec leſdits équipages dans
» l'étenduë de la Varenne du Louvre, à
» moins que Sadite Majeſté y ſoit préſen-
» te, laquelle leur enjoint de n'exercer
» leſdits chiens, lévriers & oiſeaux qu'à
» trois lieuës loin de Paris, ſur peine de
» déſobéiſſance, & d'encourir ſon indi-
» gnation. Enjoint en outre au Sieur Bail-
» lif & Capitaine de ladite Varenne du
» Louvre, ou ſon Lieutenant Général, &
» autres Officiers d'icelle, d'y tenir la
» main, & faire incontinent appréhender
» par les Gardes & autres, les Contreve-
» nans aux ſuſdites Ordonnances & Dé-
» fenſes, de quelque qualité & condition
» qu'ils ſoient.

Digitized by Google

L'Article II. de l'Ordonnance de la Varenne du Louvre du mois d'Avril 1669. porte encore :

» Pareilles défenſes à toutes perſonnes, Artiſans, Laboureurs, Chartiers, Voituriers & autres, de mener quand ils iront aux champs, aucuns chiens, mâtins ni autres, qu'ils n'aient le jarret coupé ; & aux Bergers de tenir perpétuellement leurs chiens en laiſſe, ſinon quand il ſera néceſſaire de les lâcher pour la conduite & conſervation de leur troupeau, à peine de quatre-vingt livres d'amende. Par Arrêt du Conſeil privé du Roi du 27. Juin 1675. ladite peine eſt modérée à vingt livres.

CHIENNER, ſe dit à l'égard d'une chienne qui a fait des petits chiens. Il faut avoir ſoin des chiennes lorſqu'elles ſont prêtes à *chienner*, & lorſqu'elles ont *chienné*, c'eſt-à-dire, dans le premier cas ne les point forcer à la chaſſe, tel mouvement étant pour-lors dangereux de les faire avorter ; & dans ce ſecond de les bien nourrir, afin qu'elles aient du lait ſuffiſamment pour nourrir leurs petits. Lorſqu'une chienne a *chienné*, il ne faut pas lui donner à nourrir tous les chiens qu'elle a fait, on ne lui en laiſſe que ce qu'elle en peut alaiter ſans ſe faire tort.

CHIPOULATE, terme de Cuiſinier. Pour faire un *chipoulate*, on prend des cuiſſes de poulardes ou de dindons, ou pour le mieux des ailetons de l'un ou de l'autre ſuivant la ſaiſon. On a ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis. On fait cuire le tout enſemble avec un peu de boüillon, envelopé de bardes de lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, on le fait égoutter, on le dreſſe dans le plat, & on verſe la ſauſſe qui reſte après l'avoir dégraiſſée par le tamis, & une cuillerée de coulis, pour donner un peu de conſiſtance. Si la ſauſſe eſt de bon goût, on ſert.

CHIRARGUE, maladie, ou eſpece de goute, qui ſurvient aux mains des oiſeaux.

CHOUX. *Voyez* le Dictionnaire d'agriculture pour la culture des différentes ſortes de *choux*. En cuiſine les *choux* blancs, les *choux* verds, & ceux de Milan s'accommodent de même. On s'en ſert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne ſe mêlent point avec la viande.

Pour faire un potage aux *choux*, on les fait blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la coine. On ficelle le tout, chacun en ſon particulier, on les fait cuire à part avec du boüillon, fait avec poitrine ou culote de bœuf, & toutes ſortes de légumes. Quand le *chou* & le petit lard ſont cuits, on fait mitonner le potage avec ce même boüillon & des croûtes. On ſert les *choux* autour du potage avec le petit lard.

Si l'on veut faire des entrées avec des *choux*, on les coupe par quartiers, on les lave, & on les fait boüillir un quart d'heure dans l'eau. On y met du petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne ; on les retire après, on les met dans l'eau fraîche, on les ficelle & on les fait cuire dans une braiſe avec le morceau de lard & la viande qu'on deſtine avec. Cette braiſe ne doit être que du boüillon, poivre, bouquet de perſil, ciboule, clous de géroſle, un peu de muſcade & deux ou trois racines. La viande & les *choux cuits*, on les retire pour les eſſuyer de leur graiſſe, & on les dreſſe, le petit lard par deſſus ; on met enſuite une ſauſſe faite de bon coulis & bien aſſaiſonnée. La viande qui convient le mieux, ſont tendrons de veau, morceau de culote de bœuf, andoüille de porc, épaule de mouton deſoſſée, arrondie en la ficelant bien fort, chapon,

pates trouſſées en dedans. On fait d'abord boüillir ces viandes deux minutes, pour leur faire jetter leur écume, & on les fait cuire enſuite avec les *choux*.

Les *choux* ſe mangent auſſi cuits dans le pot, bien égouttés, avec une ſauſſe blanche. Pour hors-d'œuvre, on prend un *chou* entier, qu'on fait bouillir un quart d'heure. On le retire pour le jetter dans l'eau fraîche. Refroidi on le preſſe ſans en rompre les feuilles, on les prend enſuite une à une, on y met un peu de farce, on remet les feuilles l'une ſur l'autre, comme ſi le *chou* étoit entier, on le ficelle par tout, & on les fait cuire dans une braiſe aſſaiſonnée de bon goût. Cuit & retiré de ſa braiſe, on le preſſe légérement dans un linge blanc, pour en faire ſortir la graiſſe; on le coupe en deux, on le dreſſe, & on met par-deſſus un bon coulis. Les Cuiſiniers appellent ce mets *choux* a la Bourgeoiſe.

Les *choux fleurs*, dont on voit la culture dans le Dictionnaire d'Agriculture, eſt un légume aſſez bon; il ſert à faire des entremets, & à garnir des entrées de viande. On les épluche, on les lave, on les fait cuire un moment, on les retire pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faites avec cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & du ſel. Quand il eſt cuit, on le dreſſe dans un plat, on met deſſus en gras une ſauſſe au coulis, où il y a un peu de beurre dedans, & en maigre une ſauſſe blanche. Pour entrée on les fait cuire de la même façon, on les dreſſe autour de la viande, qu'on veut ſervir, & on met par deſſus la ſauſſe, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Pour des *choux fleurs en pain*, on en prend de beaux, on les épluche & fait cuire dans de l'eau; on les retire dans de l'eau fraîche, pour les mettre enſuite égoutter dans une paſſoire. Enſuite dans une petite caſſerole du fond du plat qu'on veut ſervir, on met des bardes de lard dans le fond, on arrange les choux fleurs deſſus, la queuë en haut; enſuite on met dans tous les vuides des choux fleurs une farce bien hachée & faite de graiſſe de bœuf, ruelle de bœuf, perſil, ciboule, champignons, ſel, poivre, trois jaunes d'œufs, ſans crême ni boüillon. Quand ces *choux* ſont cuits avec de bon boüillon, & aſſaiſonnés de bon goût, & le pain de chou fleur cuit, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, on le renverſe doucement dans le plat, on en ôte les bardes de lard, & on met par deſſus un bon coulis, avec un peu de beurre, pour ſervir en entrée.

Pour faire des *choux à la Flamande*, on les coupe en quatre, pour les faire blanchir un quart d'heure dans l'eau bouillante; & retirés de l'eau fraîche pour en faire ſortir l'eau, on en coupe les trognons, on les ficelle, on les fait cuire avec un morceau de beurre, bon boüillon, ſept ou huit oignons, bouquet garni, ſel & gros poivre. Ces *choux* preſque cuits, on y ajoute quelques ſauciſſes. Le ragoût cuit, on fait frire un croûton de pain plus grand que le creux de la main, on le met dans le fond du plat, où l'on veut ſervir les *choux*, les oignons & les ſauciſſes autour bien eſſuyés de leur graiſſe. On dégraiſſe auſſi la ſauſſe de *choux*, & ſi on a du coulis, on en met dedans, & la ſauſſe étant courte & de bon goût, on ſert pour hors-d'œuvre.

Les *choux en ſurpriſe* s'épluchent comme les précédens; on en ôte le trognon, & on y met à la place des marons & des ſauciſſes, & les feuilles remiſes comme elles étoient, on ficelle ces *choux* & on les fait cuire dans une braiſe légere, avec boüillon, peu de ſel, gros poivre, racines, oignons, bouquet, & on ſert pour hors-d'œuvre, avec une bonne ſauſſe, où il y ait du beurre.

CHUTE, accident, qui ſurvient aux chevaux, qui tombent avec tant de violence, qu'ils s'offenſent les parties de

maniere, que les ligamens, tendons & les nerfs ſouffrent beaucoup. On connoît ces maux, quand un cheval eſt tombé rudement, qu'il jette le ſang par la bouche & par le nazeau, qu'il a grande peine à cheminer, & qu'il tourne la croupe çà & là; ce qui eſt une marque qu'il a les reins endommagés.

Pour remédier à ce mal, il faut auſſitôt ſaigner le cheval du cou, & lui tirer environ deux livres de ſang, lui froter enſuite les reins avec la main pour échauffer la partie; puis y appliquer deux groſſes ventouſes aux deux côtés des reins; à l'endroit, où il eſt le plus ſenſible on ſcarefie légérement autour des ventouſes, enſuite on met le cheval dans un travail; on le ſuſpend, ou bien on le barre dans l'écurie, de maniere qu'il ne peut ſe remuer en aucune façon; on le laiſſe ainſi pendant cinq ou ſix ſemaines.

Cela fait, on lui frote les reins avec ce qui ſuit; on prend partie égale d'eſprit de vin & huile de térébenthine, on les agite bien enſemble dans une phiole, juſqu'a ce qu'ils deviennent comme du lait, puis on frote les reins avec la main, pour faire pénétrer les parties les plus ſubtiles du remede: enſuite on y applique chaudement une emmiellure rouge. *Voyez* EMMIELLURE. S'il y a enflure aux reins, ſervez-vous d'un bain, comme pour les jambes foulées. *Voyez* l'article à JAMBES.

Toutes ces fomentations & ces bains pratiqués, on donne au cheval un lavement anodin chaque jour pendant les quatre premiers jours, & enſuite tous les deux jours, puis tous les trois, & on lui donne pour breuvage ce qui ſuit.

Prenez une once de polictreſſe, autant de grains de genievre concaſſés; mettez le tout dans une pinte de vin rouge, & le donnez à boire au cheval. Il faut ainſi continuer pendant huit jours, de deux jours l'un, ce remede fait évacuer tout le ſang extravaſé qui eſt au dedans du cheval. A l'égard du lavement dont on a parlé, *voyez* à la lettre L.

Après que le cheval a pris un lavement anodin, on peut le lendemain lui en donner un autre compoſé de ſang de veau, ou de mouton tout chaud.

Si le premier breuvage n'a pas produit l'effet qu'on en attendoit, il faut lui donner celui-ci.

Prendre pour cela un demi-ſetier d'huile de noix, une once de ſemence de creſſon en poudre, ou une once & demie; ſi ce cheval eſt grand, demi-once de bol d'Arménie, autant de Momie; mêler le tout enſemble, & le faire avaler au cheval, ſi-tôt qu'on s'eſt apperçu de l'effort.

Il faut bien ſe donner de garde de travailler le cheval d'abord qu'il eſt guéri, il s'y cauſeroit un déſordre alors, auquel on ne pourroit plus remédier.

CIBOULE. La *ciboule* eſt d'un grand uſage en cuiſine, on en met en différens apprêts.

CIMIER, c'eſt la croupe du cerf, du daim, du chevreuil, qui dans la curée ſe donne au Maître de l'équipage.

CITROUILLE & POTIRON; on ne s'en ſert en Cuiſine, que pour faire de la ſoupe avec du lait. On fait cuire la *citrouille* & le *potiron* avec de l'eau. Quand il eſt cuit, & qu'il n'y a plus guére d'eau, on y met du lait, un morceau de beurre, du ſel & du ſucre ſi l'on veut; on fait tremper dedans le pain, & on ne le fait point mitonner. Pour fricaſſer du potiron, on le fait cuire dans l'eau: étant cuit, on le met avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, ſel & poivre. Quand il a bouilli un quart d'heure, & qu'il n'y a plus de fauſſe, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs, avec de la crême & du lait.

CLABAUDER. *Voyez* CLABAUT.

CLABAUT, c'eſt un chien courant, à qui les oreilles paſſent le nez de beau-

coup Ce nom vient de ce qu'il demeure à chaſſer, & à rebattre des voies en trois ou quatre arpens de bois, ce qu'on appelle clabander, en ce qu'ils manquent de force, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

CLAIRIERES, ce ſont des lieux dans les bois, qui ſont dégarnis d'arbres.

CLATIR, terme de Fauconnerie, qui ſe dit lorſque le chien pourſuivant les perdrix ou le lievre, redouble ſon cri, & ſemble avertir ou demander du ſecours.

CLEFS, c'eſt en Fauconnerie, les ongles des doigts de derriere de la main d'un oiſeau de proie.

CLOTURES concernant les parcs, jardins, vergers, &c.

L'Article XXI. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. porte :

» Nos Sujets qui ont parcs, jardins, » vergers & autres héritages clos de » murs, dans l'étenduë des Capitaineries » de nos Maiſons Royales, ne pourront » faire dans leurs murailles aucuns trous, » couliſſes, ni autres paſſages qui puiſſent » y donner l'entrée au gibier, à peine » de dix livres d'amende ; & s'il y en » avoit aucuns faits préſentement, leur » enjoignons de les boucher inceſſamment ſur même peine.

L'Article XXII. porte :

» N'entendons toutefois comprendre » dans la prohibition ci-deſſus, les trous » ou arches qui ſervent aux cours des » ruiſſeaux, ni de chante-pleurs, ventouſes & autres ouvertures néceſſaires » à l'écoulement des eaux, leſquelles » ſubſiſteront en leur entier.

L'Article XXIV. porte :

» Faiſons défenſes à toutes perſonnes, » de faire à l'avenir aucuns parcs ou clôtures d'héritage en maçonnerie, dans » l'étenduë des plaines de nos Maiſons » Royales, ſans notre permiſſion expreſſe.

L'Article XXV. porte :

» N'entendons néanmoins obliger nos » Sujets à demander permiſſion d'enclore » les héritages qu'ils ont derriere leurs » maiſons, ſituées dans les Bourgs, Villages & Hameaux, hors des plaines, leſquelles ils pourront faire fermer de » mur, ſi bon leur ſemble, ſans que les » Capitaines les en puiſſent empêcher.

Un Extrait du Réglement du 17. Octobre 1707. qui porte :

» Sa Majeſté fait défenſes à toutes perſonnes, de quelque qualité & condition » qu'elles ſoient, & ſous quelque prétexte » que ce puiſſe être, de chaſſer, ni faire » chaſſer à quelque gibier que ce ſoit » dans leur parc, clos & jardins qui ſe » trouvent dans l'étenduë deſdites Capitaineries Royales, ſans permiſſion expreſſe de Sa Majeſté, ou du Capitaine.

L'Article II. du même Réglement porte :

» Ordonne que les Seigneurs Hauts-» Juſticiers ſeront tenus de ſouffrir les » viſites, que leſdits Capitaines pourront » faire, ou faire faire par leurs Officiers » ou Gardes, pour la conſervation du gibier, dans leſquels parcs, clos & jardins, ſauf auſdits Propriétaires de faire » accompagner leſdits Officiers ou Gardes dans leurs viſites, par telles perſonnes à eux que bon leur ſemblera.

L'Article III. porte :

» Pourront auſſi les Capitaines dans leſdits parcs, clos & jardins, quand bon » leur ſemblera, ſans qu'ils puiſſent y faire tirer autres perſonnes avec eux, ni y » envoyer, & ſans que les autres Officiers » & Gardes deſdites Capitaineries puiſſent » uſer de la même liberté, qui ſera réſervée à la ſeule perſonne des Capitaines, » de laquelle liberté Sa Majeſté entend » néanmoins qu'ils uſent modérément.

CLUSE, c'eſt le cri avec lequel le Fauconnier parle à ſes chiens, lorſque l'oiſeau a remis la perdrix.

CLUSER, on dit en Fauconnerie *cluſer* la perdrix, c'eſt-à-dire, parler au chien lorſque le faucon l'a remiſe.

Digitized by Google

COCHE, entaille qu'on fait dans le bois.

COCHON. En Cuiſine la hure de *cochon* ſe ſert pour entremets froid. On commence à ſervir en coupant du côté des oreilles, juſqu'aux bajoues; le chignon ſe ſert après par petites tranches minces; le quarré, le filet, l'échignée ſe coupent par petites tranches minces, & en travers; le jambon ſe coupe par petites tranches en travers, & toujours du gras & du maigre. On dir à leur article la maniere de faire cuire ces différens morceaux.

On fait cuire le *cochon de lait* à la broche. Quand il eſt bien échaudé & trouſſé, on lui coupe un peu la peau à la tête, aux épaules & à la cuiſſe, pour que la peau ne ſe déchire point. Quand il eſt au feu, on le frote ſouvent avec l'huile, pour que la peau ſoit croquante. Il faut le manger ſortant de la broche, ſinon la peau ſe ramollit, & n'a plus le même goût. Le *cochon de lait* ſe ſert encore de différentes façons, comme en *galentine*, à *la Lyonnoiſe*, & en *paté froid*.

COEFFE', *bien coëffé*, c'eſt quand un chien courant eſt bien avalé, dont les oreilles paſſent le nez de quatre doigts.

COFFRE, ſe dit du cerf, quand toutes les choſes en ſont levées. C'eſt auſſi le même terme pour le daim, chevreuil, & liévre.

COLLET, filet infaillible pour prendre les cerfs, les daims, chevreuils, loups, ſangliers, & autres bêtes fauves ou noires. On ſuppoſe qu'on ſçache la paſſée d'un de ces animaux, dont on vient de parler, & que ce ſoit dans un ſentier, ou un petit chemin bordé d'une haie, ou bois taillis: s'il n'y en avoit point, il faudroit piquer quelques branches d'arbres, & en faire une eſpece de haie dans l'endroit où l'on voudroit tendre le *collet*. Cela obſervé, on cherche au long de la paſſée un arbriſſeau A. (*Figure 24. Planche IX.*) de douze à quinze pieds de haut, ſuivant la grandeur de l'animal que l'on voudra prendre; car pour un cerf il le faut plus haut que pour un loup, ou un ſanglier. On ébranche cet arbre entierement du côté de la paſſée, & on y attache deux ficelles, qui ſoient fortes à l'endroit F. l'une pour y attacher un *collet* de fer, de hard, ou de corde, il n'importe; & l'autre pour y tenir lié un petit bâton C. long d'environ huit pouces, & taillé plat aux deux extrémités, ainſi que la Figure le repréſente.

S'il n'y avoit point d'arbriſſeau, il faudroit y piquer fortement en terre une perche de bois verd, la cocher à un pied & demi de terre; enſuite on cherchera vis-à-vis un autre arbriſſeau, ou quelque ſouche B. un peu forte, pour qu'elle ne recule point, ou bien un piquet enfoncé fortement en terre: on y fera une coche à quatre pouces de terre, ou environ. Après cela, on a une moyenne perche E. un tiers ou moitié plus longue que la largeur du chemin. Au défaut de cette perche, on peut prendre un cerceau de cuve, qu'on fendra par le milieu: on mettra deux petits coins L. dans les deux bouts de la fente, pour le tenir entrouvert. Dans cette ouverture, & à chaque côté, droit dans le milieu, on y mettra deux ou trois pointes de fer, longues chacune de deux doigts. Il faut que cette perche ſoit liée en cercle, & très-fortement, à l'endroit H. de l'arbre A. & du piquet ou arbre B.

Quand cela eſt fait, il faut prendre une autre perche D. auſſi longue que le chemin eſt large, applatie par un bout, & cochée à l'autre à revers. On appuie le bout applati contre l'arbriſſeau A. & on tire fortement la ficelle, & le petit bâton C. enſorte que l'arbre A. auquel il eſt attaché, ſe courbe en arc par le haut. Le tout ainſi accommodé, ou coche à force ce petit bâton d'un

bout dans l'arbre B. & de l'autre dans la coche du bout de la perche D. de maniere qu'elle ne ſoit pas élévée de terre plus de trois ou quatre doigts du côté de ce bout ; au lieu que de l'autre, il faut qu'elle le ſoit d'environ un pied. Enſuite on attache fortement le *collet* G. à l'autre ficelle, qui pend à F. On peut, crainte qu'il ne tourne de côté, le laiſſer un peu monter dans la fente de la perche E. ou bien l'attacher avec un fil, ou avec quelque brin d'herbe, aux deux arbres A. B. par l'endroit G.

Lorſque ce piége eſt dreſſé, on met ſur la perche D. une petite planche K. pour ſervir de marchette ; après quoi la machine eſt entierement tenduë, laquelle auſſi ne ſerviroit pas moins, quand cette planche n'y ſeroit pas : car l'animal en paſſant ne manqueroit pas du pied de devant, ou de celui de derriere, de heurter contre la perche, qui tient le reſſort du *collet* ſi légérement, que pour peu qu'on y touche, tout ſe détend, & la bête ſe trouve ainſi priſe.

Il ſemble que cette machine ſoit compoſée d'un grand nombre de piéces, mais pour peu qu'on en veuille faire l'épreuve, on verra qu'il n'y a rien de plus ſimple. On peut tendre pluſieurs de ces piéges en différens endroits, & pour mieux réuſſir, il faut ſe froter les mains d'herbes, ou de fiente des animaux, pour leſquels on dreſſe ces piéges, afin de leur ôter le ſentiment qu'ils pourroient avoir ; ſi l'on veut même y mettre de la charogne, ou quelque autre appât, on le peut avec ſûreté, mais il faut en couvrir l'enceinte avec quelque verdure.

On fait de ces piéges beaucoup plus petits, & pour-lors ils ſervent à prendre des merles, des grives, & autres oiſeaux, auſſi-bien que des lapins, des liévres, & autres animaux de cette nature. Par exemple, ſi l'on veut prendre des *perdrix* au *collet* dans les vignes, les bois taillis, & les bruyeres, ſur-tout dans de certains endroits, où l'on a remarqué que ces oiſeaux ſe plaiſent, voici la maniere d'y réuſſir. Suppoſé que ce ſoit dans les bruyeres, que l'on veuille prendre ce divertiſſement, & qu'on y remarque de petits ſentiers, ou des clairieres, où les perdrix puiſſent courir, on fait une petite haie haute de demi-pied, avec des genets & des ramilles d'arbres, que vous piquerez en terre.

A deux ou trois endroits dans le milieu, on laiſſera aux *perdrix* quelque paſſage. Aux endroits plantés de petits piquets de bois, gros comme le doigt, on fait enſorte qu'ils tiennent un peu en terre : la longueur n'eſt point déterminée, pourvu qu'ils ne ſurpaſſent point de beaucoup la haie. Cela fait, on attache à chaque piquet un *collet* de crin de cheval, à la hauteur du col des perdrix, afin que ſe promenant de côté & d'autre, & paſſant à travers ces petites haies (car il faut en dreſſer en pluſieurs endroits,) elles ſe prennent par cet endroit en cherchant à manger. On tend ces filets, à quelle heure du jour on veut ; mais ſi c'eſt le matin que vous les ayez dreſſés, il ne faudra y aller que l'après midi, pour voir s'il y en a de priſes : ſi c'eſt après midi, on y retournera le ſoir ; & ſi c'eſt le ſoir, on attendra juſqu'au lendemain matin. Si c'eſt dans un bois taillis, & que vous trouviez dans un circuit de vingt ou trente pas de large, des ſouches, qui puiſſent ſervir à former les haies, on y attachera les filets, & on garnira les vuides de genets. Si ces ſouches ſont trop éloignées l'une de l'autre, on y met des piquets ; puis ayant accommodé le tout, ainſi qu'on l'a dit, & en pluſieurs endroits, on s'en va enſuite, & on revient aux heures marquées. Quelques-uns, pour mieux attirer les *perdrix* dans les piéges, garniſſent de grains les endroits, par où ils jugent qu'elles peuvent paſſer. *Voyez* au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

Les *collets* dont on ſe ſert pour prendre

dre les *liévres*, ſont fait de fil de fer, ou de laiton : ce ſont des eſpeces de lacs coulans. Il n'y a perſonne qui n'entende ce mot, & qui ne puiſſe ſçavoir la maniere de faire ces *collets*. On les fait en rond, larges, comme pour paſſer quelque choſe de plus gros que la tête d'un *liévre*. Il faut que ces fils de fer, ou de laiton, ſoient aſſez forts, ou du moins on les cordelle en double. Pour réuſſir dans cette chaſſe, il faut avant que de tendre les *collets*, en ſe promenant le long des haies, obſerver ſoigneuſement ſi l'on ne reconnoîtra point la paſſée d'un *liévre* ; ce qui ſe remarque aiſément au poil qu'il laiſſe en paſſant, & qu'on ôte. Non content d'avoir vû cela une fois, il faut y retourner le lendemain, & prendre garde s'il y a encore du poil. Cela étant, c'eſt une marque aſſurée que le *liévre* y paſſe ordinairement : alors ne balancez point à tendre vos *collets*. Pour cela prenez du bled verd, (c'eſt dans ce tems qu'il fait bon prendre ce divertiſſement) du genet, ou du ſerpolet, ou des fientes du même *liévre*, ſi l'on en trouve, & vous en froterez les mains & les *collets* ; les parties qui en partent, contribuent beaucoup à faire donner le *liévre* dans le piége. Enſuite on s'approche de la paſſée, le nez dans le vent. Attachez le *collet* à quelque petite ſouche, ou branche de la haie, qui ſoit proche de cette paſſée ; de maniere que le gibier ne puiſſe paſſer, qu'il ne mette la tête dedans. Un peu de jugement tire aiſément un homme d'affaire là-deſſus, avec la Figure indiquée ci-après. Il arrive quelquefois que dans l'endroit où l'on veut tendre, le paſſage n'eſt point rond, & qu'il eſt plus haut que large : alors il eſt bon de prendre deux petites buchettes, un peu fourchuës par les deux bouts, & les piquer ſous le *collet*, pour le tenir à telle hauteur qu'on le juge à propos. Comme les paſſées ne ſe trouvent pas toujours juſtes, ſi on en trouve de trop larges, il faut avec de petites branches qu'on pique à côté, les rendre plus étroites, & attendre, pour y mettre des *collets*, que le *liévre* y ait paſſé.

Cet animal a de certains preſſentimens, qu'il eſt bon d'éprouver auparavant que de tendre le piége. Le *liévre* eſt ruſé, ſur-tout lorſqu'il eſt vieux ; & ſans cette précaution, il n'y a tout au plus que quelque *lévreau*, qui pourroit donner dedans. Après cela, & lorſqu'on a vû du poil de la bête, on peut ſûrement tendre le *collet*, comme nous avons dit. A. eſt la haie, (*Figure 5. Planche VIII.*) qu'on a choiſie pour cela. B les paſſées, ou endroits par où le *liévre* doit paſſer. Les *collets* ſont marqués C. & celui qui eſt poſé à plate terre, eſt marqué D. Nous venons de dire que les *liévres* ſont fort ruſés, & l'on tient par expérience que les vieux ne traverſent jamais une paſſée, qu'ils n'y gratent auparavant, ſur tout quand ils y voient quelque choſe d'extraordinaire, comme quelques brins d'herbes, ou autre choſe de cette nature, que le vent y auroit porté. Alors voici ce qu'on fait. Après avoir remarqué à pluſieurs fois le foüilli du *liévre*, au lieu de tendre le *collet* à l'ordinaire, ou en met encore un à plate terre, attaché au pied de la haie, marqué D. Ainſi, quand le *liévre* vient à grater, il ne manque point de ſe prendre par le pied.

Les *lapins* ſe prennent auſſi au *collet*, ils ne ruſent pas tant que les liévres, & donnent par conſéquent plus aiſément dans les piéges. Quand ces animaux ſe ſentent pris, au lieu de tirer, comme font bien d'autres, ils détournent la tête, pour trancher le *collet* avec les dents ; ſi bien que pour éviter cet inconvénient, il faut attacher ce *collet* avec du fil de fer même : cet animal après cela aura beau faire, à force de ſe donner du mouvement, il s'étranglera. Pour empêcher qu'il ne coupe un *collet*, on peut encore l'attacher de la maniere ſuivante O. *Figure 6. Planche VIII.* repréſente la haie,

& la letttre D. la paſſée du *lapin*. Piquez-y tout au bord un morceau de bois, ou piquet E. gros deux fois comme le pouce, long d'environ un pied, ayant à un pouce proche du bout d'en haut, proche de F. un trou à mettre le petit doigt. Ayez un *collet* de fil de laiton, & attachez-y au bout une ficelle un peu forte, que vous paſſerez dans le trou du piquet, & vous la lierez au bout de quelque branche forte, que vous rendrez ployée, comme celle marquée G. Puis ayez un petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, long d'un pouce, que vous ficherez dans le trou F. enſorte que la branche s'en retournant ne puiſſe attirer le *collet* après ſoi, qui ſera retenu par le petit bâton F. à cauſe du nœud, que fait le *collet* avec la ficelle attachés enſemble. Après cela, étendez & ouvrez le *collet* D. de la grandeur de la paſſée, de façon que les *lapins* ne puiſſent paſſer, ſans mettre la tête dedans. Le premier qui voudra y paſſer, ayant paſſé la tête, voudra tirer, pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du trou F. qui donnera la liberté à la branche G. de s'en retourner; ainſi l'animal s'étranglera. Les Figures marquées des lettres H. I. ſont deſtinées pour mieux faire comprendre la forme du bâton. Le trou eſt à la hauteur de H. & le petit bâton eſt marqué I. qui ne doit entrer dans ce trou, que par le petit bout coupé en rond, pour empêcher ſeulement le nœud du *collet* de paſſer. C'eſt ordinairement autour des haies, des jardins, & des clos, qu'on tend ces *collets*. Les *lapins* n'y vont que de nuit, & fort tard. Ils y font quelquefois beaucoup de dégâts, & l'on trouve par-là le moyen de s'en garantir. Les *lapins* ſe prennent encore avec des panneaux contremaillés. *Voyez* PANNEAU. *Voyez* auſſi au mot LAPIN, les autres manieres de les prendre.

COLLET de veau, en Cuiſine ſe met de bien des façons. On le coupe par côtes : on en ôte les os d'en bas, on laiſſe la côte; & on le ſert cuit ſur le gril, comme les côtelettes de mouton. On en fait auſſi des fricandeaux. Il ſe ſert frit, après l'avoir fait mariner, en poivre, en papillote, &c.

COLLETER, ſignifie, tendre des collets pour prendre du gibier.

COLLETEUR, en terme de Chaſſe, veut dire, un homme qui tend les collets. Cet homme, dit-on, eſt très-habile *colleteur* : c'eſt comme ſi on diſoit, il entend fort bien à tendre des collets au gibier.

COLLIER de limier, c'eſt ce qu'il a, quand on le mene aux bois.

COLPORTEURS, au ſujet deſquels eſt ce qui ſuit.

Extrait de l'Ordonnance du Roi du 21. Janvier 1715. » Portant défenſes à » toutes perſonnes, de colporter, faire » colporter, ou expoſer en vente aucun » gibier ſoit dans la Ville, ou Banlieuë de » Paris, ſoit dans les Villes, & Villages » ſitués dans l'étenduë des Capitaineries » Royales de la Varenne du Louvre, &c. » ſi ce n'eſt dans les Marchés publics, à » peine de priſon contre les contrevenans, de confiſcation du gibier, & » 500. livres d'amende, dont moitié, » ainſi que le gibier confiſqué, appartiendront au dénonciateur, ou à ceux qui » auront fait la ſaiſie, & procuré l'emprisonnement des contrevenans.

COMBLETTE, fente, qui eſt au milieu du pied du cerf.

COMPOTES, on en fait de toutes ſortes de fruits. Si c'eſt une *compôte de pommes*, qu'on veuille ſervir, on prend des pommes de reinettes, ce qu'il en faut pour garnir un compôtier : on en ôte le milieu, on les arrange dans une tourtiere, ou ſur un plat d'argent. On met dans chaque pomme un petit morceau de ſucre, ou bien du ſucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere : on les met cuire au four, ou ſous un four de campagne, feu deſſus & deſſous; &

on les ſert chaudes, avec un peu de ſucre en poudre par deſſus.

Autrement, on coupe des pommes par moitié : on en ôte le milieu, on les arrange la pelure deſſus. On y met environ un quarteron de ſucre, & de l'eau ſuffiſamment, pour qu'elles puiſſent cuire. Quand elles ſont cuites d'un côté, on les retourne, & étant cuites des deux côtés. Le ſyrop réduit, on les arrange le ſirop par deſſus ; & on ſert cette *compôte* chaude, ou froide, comme on juge à propos.

Pour faire une *compôte de poires*, ſoit bon-chrétien, doyenné, ou autres, on les fait blanchir à l'eau bouillante : étant au tiers cuites, on les retire dans l'eau fraîche ; on les pele entieres, ou par moitié ; on les met à meſure dans l'eau fraîche. On fait bouillir le ſucre avec un demi-ſetier d'eau, & on met les poires dedans avec une tranche de citron, pour qu'elles ſe conſervent blanches. Quand elles ſont cuites, & d'un bon ſirop, on les ſert chaudes, ou froides. On ſert les poires de rouſſelet, & de blanquette, entieres.

Les poires de martin-ſec, ou de meſſire-jean, ſe ſervent en *compôtes*, le plus ſouvent ſans être pelées. On en ôte les culs, on rogne le bout des queuës : on les met dans un petit pot de terre, avec du thim, pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de ſucre, ou davantage, ſi le pot eſt grand, un petit morceau de cannelle. Quand elles ſont cuites, & que le ſirop n'eſt point trop clair, on les ſert chaudes.

Pour faire une *compôte de verjus*, on en ôte les pepins : on les met dans une poële avec un quarteron de ſucre, & un verre d'eau. On le fait bouillir à petit feu. Quand il eſt bien verd, & le ſirop réduit, on le dreſſe dans le compôtier, & on le ſert froid.

Pour faire une *compôte de ceriſe*, on coupe le bout des queuës : on les met dans une poële avec un demi-verre d'eau, & un quarteron de ſucre. On leur fait faire deux ou trois bouillons couverts ; on les arrange enſuite dans un compôtier, le ſirop par deſſus, & on les ſert froides.

Pour faire des *compôtes d'abricots verds* ou *d'amandes vertes*, on fait bouillir de l'eau avec deux poignées de ſoude : quand elle a bouilli, on jette les abricots, ou amandes dans la poële. Après avoir fait un bouillon, on les retire avec l'écumoire, on les frote dans les mains pour en ôter le duvet. A meſure on les jette dans l'eau fraîche ; enſuite on a de l'eau bouillante dans une autre poele, pour faire cuire les abricots. En les piquant, ſi l'épingle entre aiſément, c'eſt marque qu'ils ſont cuits. On les jette dans l'eau fraîche ; on fait enſuite bouillir le ſucre, & on y met les abricots, ou les amandes, qu'on fait bouillir à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien verds, & on ſert.

Pour une *compôte d'abricots mûrs*, on les jette dans l'eau bouillante. Quand ils ſont bien mollets, on les retire avec une écumoire, on les met dans l'eau fraîche. On fait bouillir un quarteron de ſucre, avec un verre d'eau dans une poele : on y met les abricots faire deux ou trois bouillons ; on les écume, on les retire, on les met dans un compôtier le ſirop par deſſus, pour les ſervir chauds, ou froids.

Les *compôtes de pêches*, entieres, ou par moitié, ſe font comme les abricots.

Pour les *compôtes de prunes*, *reine-claude*, *mirabelle*, *perdrigon*, & autres, on fait bouillir de l'eau, on y jette les prunes, pour les faire blanchir. Etant à moitié mollettes, on les retire, & on les jette dans l'eau fraîche. On les met enſuite dans une poele, avec un peu de ſucre clarifié, ou autre, ſur un petit feu, pour qu'elles puiſſent friſſonner, & devenir bien vertes, & on les ſert.

Pour les *compôtes de toutes ſortes de*

fruits grillés, on laiſſe réduire le ſirop, juſqu'à ce que le fruit commence à s'attacher à la poële. On remuë cette *compôte*, juſqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur ; & on la ſert chaude, ou froide : elle eſt meilleure chaude.

Pour faire les *compôtes de citrons, orangers, bergamotes, limes chinoiſes*, on les coupe par petits morceaux. On les fait cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets ſous les doigts : on les retire avec une écumoire : on les met dans l'eau fraîche. On fait enſuite un petit ſirop, avec un verre d'eau, un quarteron de ſucre : on met les écoſſes dedans, pour les faire migeotter tout doucement, ſur un petit feu pendant une demi-heure, & on ſert froid.

CONCOMBRE. Si l'on s'en ſert en Cuiſine pour faire un potage, on les coupe proprement, & on les fait cuire avec bon bouillon, & jus de veau, pour les colorer. Quand ils ſont cuits, on mitonne le potage avec leur bouillon, & celui de la marmite. On aſſaiſonne le potage d'un bon ſel, & on le ſert garni de *concombre*. Le *concombre* eſt connu pour une des quatre ſemences froides, avec le potiron, la citrouille, & le melon. Pour s'en ſervir en ragoût, on les pele, on ôte le dedans, on le coupe par morceaux. On le fait tremper dans une demi-cuillerée de vinaigre, ſel, pendant deux heures, en le retournant de tems en tems. Par ce moyen il rend ſon eau froide ; on le preſſe encore, avant que de le mettre dans la caſſerolle. On le fait cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni. Quand il eſt cuit, on y met un peu de coulis ; on dégraiſſe le ragoût, & on ſert. En maigre, on le prépare comme ci-devant. On le met dans une caſſerolle avec du beurre : quand il eſt paſſé ſur le feu, on le farine, & on le moüille de bouillon. Etant cuit, & ſans ſauſſe, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs & du lait. On le ſert pour entremets, ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets deſſus ; ou ſans œufs. Pour les faire confire, on choiſit les petits, & ceux qui ne ſont pas trop mûrs. On les range dans des pots, & on met deſſus une ſaumure, comme celle des haricots verds ; & quand on veut s'en ſervir, on les pele, & on fait les mêmes apprêts qu'aux autres.

CONFITURE : on en fait de bien des ſortes, & avec différens fruits. Nous allons donner les plus connuës. Commençons par les *confitures* de marmelades & d'abricots. On les pele, ſi l'on veut, on en ôte les noyaux : pour livre de fruit, on fait clariſier trois quarterons de ſucre. Quand le ſucre eſt à ſon point de cuiſſon, on y met les abricots, & on les fait bouillir, en remuant toujours avec une eſpatule de bois, juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans les doigts : c'eſt une marque qu'on la peut mettre tout de ſuite dans les pots.

Pour faire une *confiture* d'abricots verds, ou d'amandes vertes, on fait comme pour les compôtes ; & on les fait cuire dans de l'eau de la même façon, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même. On fait enſuite clariſier du ſucre ; on met livre de ſucre pour livre de fruit. On fait bouillir le ſucre, quatre ou cinq jours de ſuite, ſoir & matin, ſans le fruit, qu'on met égoutter ſur un tamis ; on le remet dans une terrine, & on jette le ſucre deſſus : il faut qu'il ne ſoit qu'un peu plus que tiéde. Quand les abricots & les amandes ſeront bien verds, la *confiture* ſera faite.

Les *abricots* entiers, ou par moitié, ſe confiſent comme les *confitures de prunes*, c'eſt-à-dire, qu'on les fait blanchir : quand ils ſont mollets ſous les doigts, on les retire, & on les met dans de l'eau chaude. On clariſie le ſucre : on met les abricots un à un dans un vaſe, & le ſucre par deſſus, un peu plus que

Digitized by Google

tiéde. Tous les jours ſoir & matin, pendant quatre ou cinq jours, on met égoutter les abricots ſur un tamis, & on fait bouillir le ſucre, qu'on écume toutes les fois : on remet les abricots dans le vaſe, & le ſucre par deſſus, toujours un peu plus que tiéde.

Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, on les confit comme ci-devant ; on les met enſuite ſur le feu avec leur ſirop. Quand ils bouillent, on y jette un peu d'eau-de-vie, on leur fait faire un bouillon : on les retire, & on les met dans une bouteille. Il ne faut qu'une pinte d'eau-de-vie pour cent abricots. Quand on l'a verſée, on retire auſſi-tôt la poele, car le feu y prendroit : ſi cela arrivoit, avec un torchon blanc moüillé on la couvre, & le feu s'éteint.

Pour faire des *confitures* de ceriſes, on en ôte les queuës & les noyaux ; & on ſe regle pour leur façon, tant pour la cuiſſon, que pour la doſe du ſucre, ſur celle des abricots.

Pour les *groſeilles*, on met livre de ſucre pour livre de fruit. On fait cuire le ſucre au caſſé. Quand le ſucre séche dans l'eau, & qu'il caſſe dans les doigts en le preſſant, c'eſt une marque qu'il eſt tems de mettre le fruit dans la poële. On lui fait faire deux bouillons convers ; on retire enſuite la *confiture* de deſſus le feu : on la paſſe dans un tamis, & on la met tout de ſuite dans les pots. Quand elle eſt froide, on couvre ces pots, & on trempe le premier papier dans l'eau-de-vie, pour que la *confiture* ſe conſerve mieux. C'eſt ce que l'on doit obſerver pour toutes les autres *confitures*.

Pour de la gelée de groſeille, on fait auſſi clarifier le ſucre. On met les groſeilles dans la poële : on les fait fondre ſur le feu, en leur faiſant faire un bouillon, ou deux ; on les met enſuite égoutter ſur un tamis, ſuivant le jus de groſeille. On met autant de pintes de ſucre clarifié dans une autre poële bien propre, qu'on fait cuire caſſé. On connoît la cuiſſon par le moyen d'un gobelet plein d'eau : on y moüille deux doigts de la main gauche, & on les trempe vîte dans le ſucre, & enſuite dans le gobelet. Si le ſucre qui tient aux doigts, ſe ſéche & ſe caſſe, on y met le jus de groſeille, à qui on fait faire deux bouillons couverts ; on l'écume bien, & on met enſuite la gelée dans les pots.

La gelée de *pommes* ſe fait comme les groſeilles, avec cette différence, qu'il faut tirer le jus de la pomme, en la faiſant bouillir dans un peu d'eau. On la paſſe aprés dans un linge blanc, on la preſſe un peu. On ſe ſert de ce jus pour mettre dans le ſucre. La cuiſſon eſt de même que celle des groſeilles. On connoît que cette gelée eſt cuite, quand elle tombe en perle, & on la met dans des pots.

Pour faire une *confiture* de verjus, dont on a ôté les pepins, on met pour livre de verjus une livre de ſucre. On met le ſucre qui doit être en poudre, & le verjus lit par lit : on fait bouillir doucement ſur un petit feu, juſqu'à ce que le verjus devienne bien verd. C'eſt par-là qu'on connoît qu'il eſt dans ſa parfaite cuiſſon, & qu'on le peut mettre dans des pots.

Pour confire des verjus entiers, on met livre de ſucre en poudre pour livre de fruit ; le tout doit cuire ſur un bon feu : on lui fait faire trois ou quatre bouillons convers. Si le verjus n'eſt pas bien verd, on le laiſſe cuire à petit bouillon, juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, & on le met tout de ſuite dans les pots.

La gelée de *muſcat* & de *verjus* ſe fait de la même façon que la gelée de *groſeille*.

Outre ces différentes ſortes de *confitures*, il y a des *confitures de campagne*. Ce ſont des poires, des pommes, ou des coings, que l'on fait cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu amollis.

Digitized by Google

On les pele enſuite, & on les met dans un ſirop de vin doux : on les laiſſe bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ; on a ſoin de les bien ecumer. On connoît leur cuiſſon. Quand du ſirop mis ſur une aſſiette demeure en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette aſſiette, c'eſt marque que la *confiture* eſt faite, & qu'on peut la mettre dans les pots, & la couvrir, quand elle eſt froide. Il eſt indifférent que le vin ſoit blanc, ou rouge.

Pour faire des *confitures au cidre*, on prend du poiré fait ſans eau, car le jus de pomme n'eſt point aſſez doux. On le fait réduire aux deux tiers, avant que d'y mettre le fruit, & on finit cette *confiture* de la même façon que celle du vin doux.

Pour faire une *confiture au miel*, on choiſit le plus beau miel, & on s'en ſert avec la même doſe que pour le ſucre, parce que toutes les *confitures* ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel. On le met dans une poële ſur un fourneau ; quand il bout, on l'écume bien. On connoît ſa cuiſſon, lorſqu'en mettant deſſus un œuf de poule, s'il enfonce, la cuiſſon eſt imparfaite ; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit, & on peut s'en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits, avec la même façon qu'on fait pour le ſucre. Comme le miel eſt ſujet à brûler, on le fait cuire à petit feu, & on a ſoin de le remuer ſouvent avec une eſpatule de bois.

CONGEDIER, en terme de Chaſſe : *Voyez* ABANDONNER.

CONNOISSURE, ou CONNOISSANCE, c'eſt, en terme de Chaſſe, l'indice de l'âge & de la forme du cerf, par la tête, les pieds, les fumées, &c.

CONTREMAILLE', on dit : un filet *contremaillé*, c'eſt-à-dire, un filet à mailles doubles.

CONTREMAILLER, on dit : *contremailler* un filet, ce qui ſignifie, en doubler les mailles.

CONTREPIEDS, en terme de Manége, ſe dit de cette liberté d'aſſiette du corps, que garde le Cavalier, pour demeurer toujours dans le milieu de la ſelle, ſans pencher ni d'un côté ni d'autre, quelque mouvement que faſſe le cheval.

COQ-VIERGE, cette volaille ſe ſert pour un excellent plat de tôt : on la pique, & on la fait cuire à la broche.

COR, c'eſt la trompe des Chaſſeurs. Comme il eſt de certains langages, que les chiens entendent pour le *cerf*, qu'ils ne comprendroient pas pour toutes autres bêtes, il eſt bon de remarquer ceux qui y ſont propres, & dont un Piqueur ſe doit ſervir, lorſqu'il eſt à la pourſuite de quelque *cerf*. Il y a le *cor*, dont il doit ſçavoir ſonner, ſuivant les occaſions qui ſe préſentent : ce ſon étant eſſentiel à cette chaſſe, il faut qu'il s'y faſſe inſtruire, s'il ne le ſçait pas. A l'égard du parler, ſi les Piqueurs dévancent la meute, & qu'ils voient le *cerf*, ils doivent ſonner à vûë à pluſieurs fois, & en mots longs ; & ſi dans une pareille conjoncture ils parlent aux chiens, il faut qu'ils crient pluſieurs fois *thya billaut*, juſqu'à ce qu'ils voient les chiens de la meute près d'eux. La meute arrivée, on la laiſſe paſſer, & puis on crie, *paſſe le cerf*, *paſſe*, *paſſe*, *paſſe*, *paſſe*, *ba*, *bar*, *ba*, *bar*. Voyez MORT DU CERF.

CORDES de crin, c'eſt le trait dont on ſe ſert pour mener le chien aux bois.

CORNE, en terme de Manége, ſignifie l'ongle dur & épais d'un doigt, qui regne autour du ſabot du cheval, & qui environne la ſole, & le petit pied.

CORNER, c'eſt ſonner du cor.

CORNES DE CERF, ſont appellées, en bon terme, bois de *cerf*, & ainſi du daim & du chevreuil.

CORNETTES, c'eſt ce qu'on appelle la houpe, ou tiroir de deſſus le chaperon de l'oiſeau.

CORNICHON, les *cornichons* d'Hollande ſont eſtimés les meilleurs; la couleur en eſt plus verte. Ils ſervent à garnir des ſalades cuites. On en fait auſſi des ragoûts. On les fait boüillir un inſtant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre: on les met après dans une bonne ſauſſe ou ragoût: on ne les fait plus boüillir, & on les ſert avec ce que l'on juge à propos.

On appelle *cornichons de bled de Turquie*, du bled de Turquie qui eſt encore en moelle & tout verd. On le fait cuire à moitié dans l'eau: on le retire à l'eau fraîche, enſuite on le met confire. On fait boüillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de géroſle & du ſel. On met la ſaumure toute boüillante ſur le bled de Turquie: on le met ſur la cendre chaude. Le lendemain on fait encore la même ſaumure, & on la remet ſur le bled de Turquie. On continuë cette façon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd: après on couvre les pots & on les ſerre pour s'en ſervir de la même façon que les *cornichons* ordinaires. Si on veut confire les *cornichons*, on obſerve la même choſe.

CORNEILLES. La Chaſſe des *corneilles*, ſelon l'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche*, *Tome I.* eſt aſſez particuliere & peu connuë en bien des endroits: mais on dit que dans le Comté de Lauraguais, Province de Languedoc, on prend beaucoup de ces oiſeaux au commencement de Novembre juſqu'à la fin de Mars, & que d'ordinaire il ſe trouve parmi des corbeaux. L'endroit où l'on en fait la meilleure chaſſe, eſt dans un lieu nommé *Roumans*, à deux grandes lieuës de Caſtelnaudary. Le Seigneur de ce lieu, auquel appartient un certain bois qui y eſt ſitué, l'afferme, dit l'Auteur, actuellement vingt piſtoles. Il lui en a valu autrefois juſqu'à trente, quoique ceux qui prennent ces *corneilles* ne les vendent qu'un ſol la paire, & qu'ils ſoient obligés de les porter vendre à plus de quatre lieuës de diſtance. On peut juger par-là de la quantité qu'on en peut prendre. Il eſt conſtant que par-tout où il y couche de ces oiſeaux, principalement en Hyver, il eſt facile d'en prendre beaucoup de la maniere dont on va le dire.

C'eſt ordinairement dans les bois que l'on fait cette Chaſſe, & ayant remarqué quelque endroit, où il ſe retire de nuit quantité de *corneilles* (car ce n'eſt que dans ce tems qu'on prend ce divertiſſement), on s'y tranſporte: on y choiſit dix à douze pieds d'arbres, qu'on ébranche à cinq ou ſix pieds de haut, & quelques-uns même juſqu'à huit, ne leur laiſſant à chacun qu'une tête raiſonnablement garnie. Après cela, il faut être deux vêtus de noir, & aller la nuit comme on a dit, dans le lieu où ſont les arbres ſur leſquels on monte, tandis que deux autres hommes marchent dans le bois, faiſant un peu de bruit en ſecouant les arbres, ſur leſquels ils voient le plus de *corneilles*, qui étant épouvantées par ce bruit & par ces ébranlemens, quittent l'arbre où elles ſont perchées, & prenant leur eſſort dans les bois & autour des deux hommes habillés de noir, croient que c'eſt un tas de *corneilles*, & ſe mettent ſur eux tout autour. Il y en vole une ſi grande quantité, qu'il y a des nuits qu'on ne ſçait auxquels courir; & pour les tuer on les prend à la main, on leur écraſe la tête avec les dents, puis on les jette à bas. Les nuits les plus obſcures ſont les plus propres pour cela. On peut, ſi l'on veut, aller plus de quatre perſonnes à cette Chaſſe, ſur-tout quand il fait ſombre, & obſerver que la moitié monte ſur les arbres, & que l'autre batte le bois & ſecouë les endroits où les *corneilles* ſont perchées. Voyez la *Figure* 117. *Planche VIII.* qui repréſente comme cela ſe fait.

Digitized by Google

Il y a une autre maniere de prendre les *corneilles* pendant la gelée : c'eſt de prendre ce qu'on voudra de petits cornets de papier qui ſoit un peu fort, & s'étant tranſporté dans les lieux, où il y a des *corneilles*, qui dans cette ſaiſon ſont obligées de chercher à manger ſur les tas de fumier, qui ſont dans les terres : on y pique des cornets garnis dans le fond de viande maigre bien hachée, on frote l'embouchure du cornet de glu ; enſorte que l'oiſeau venant pour manger ce qui eſt dedans, s'artache le cornet autour de la tête, ou du col. Ces oiſeaux étant ainſi pris par la tête, ne voient pas, & ils s'élevent à perte de vûë, & retombent incontinent à peu près dans le même endroit ; enſorte que l'on peut les prendre à la main, ou les aſſommer avec un bâton. Ceux qui entendent un peu cette chaſſe, prennent quantité de *corneilles* ; car on peut piquer de ces cornets ſur différens tas de fumier, & même ſur les arbres, où l'on voit qu'elles ſe perchent, comme auſſi dans les terres nouvellement labourées.

On ſe donne auſſi le plaiſir de cette chaſſe avec le hibou, qu'on met attaché au pied d'un arbre garni de gluaux. D'autres prennent un chat & le froient entierement de miel, enſuite le roulent dans de la plume, qui s'attache par le moyen de ce miel autour du chat ; après on le porte dans l'endroit deſtiné pour la chaſſe. Quand on eſt arrivé ſur le lieu, on prend le chat, on le lie par les reins, de la maniere qu'on lie les ſinges, aſſez ferme, pour qu'il ne puiſſe ſe dépétrer. On l'attache au pied d'un arbre rempli de gluaux, & on ſe retire à l'écart, en ſorte qu'on puiſſe voir l'endroit. Le chat ſe voyant ſeul, commence à miauler & à ſe tourmenter. Les *corneilles*, *corbeaux*, *pies*, *geais* & autres oiſeaux de cette ſorte entendant ce bruit, viennent voir ce que c'eſt, & ſe poſant ſur l'arbre, tombent avec les gluaux. On en prend un grand nombre de cette façon.

CORPS de la tête d'un cerf, d'un daim, d'un chevreuil, s'appellent les pioches & le marain où ſont arrachées les andouillures ; ce ſont les deux collets du pied d'une bête fauve.

CORPS, en terme de Manége, on dit qu'un cheval a du *corps*, quand il a bien du boyau, beaucoup de flancs, quand il a les côtes amples & longues. On dit qu'une telle nourriture fait bon *corps*, pour dire qu'elle rend un cheval ſain & vigoureux, & qu'il a fait *corps* neuf lorſqu'il a été bien purgé, & qu'on l'a mis à l'herbe.

CORS, ce ſont les cornes ſortant de la perche du cerf. Le premier s'appelle andouilles ; le ſecond ſur-andouilles ; les ſuivans *cors*, chevilles ou chevillures, doigts & époirs.

CORSAGE, forme du corps du cerf.

COTELETTES. Pour mettre celles de mouton en robe de chambre, on les fait cuire avec du bouillon, très-peu de ſel & un bouquet garni. Quand elles ſont cuites, on dégraiſſe le bouillon, & on le paſſe au tamis. On le fait réduire en glace, & on met dedans les *côtelettes* pour les glacer ; on les retire après les avoir glacées pour les mettre refroidir. On prend de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : mouillez la farce avec de la crême, envelopez chaque *côtelette* avec cette farce ; mettez-les ſur une tourtiere & les pannez de mie de pain ; faites les cuire au four. Quand elles ſont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graiſſe, & ſervez deſſous une bonne ſauſſe claire. C'eſt une entrée.

Si l'on veut faire une autre entrée de *côtelettes* au baſilic, on les fait cuire de la même façon que les précédentes, & on finit de même. Pour la farce, on la fait

fait auſſi de même, avec cette différence qu'on y met du baſilic très-fin haché, un œuf de plus, & moins de crême. Quand elles ſeront bien enveloppées de farce, & pannées, on les fait frire de belle couleur. On les ſert garnies de perſil frir; on les dreſſe autour d'un morceau de mie de pain, qu'on aura mis dans le plat.

Pour accommoder des *côtelettes de veau*, on les approprie, on les larde d'anchois, de lard, & de cornichons; on les aſſaiſonne de lard & de gros poivre. On les fait mariner avec de l'huile, peu de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalote. On les fait cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard. Quand elles ſont cuites, on les ſert avec une farce de cette façon. On met dans une caſſerolle, perſil, ciboule, échalote, le tout haché, ſel, gros poivre, de bon beurre, qu'on manie avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon boüillon: on fait lier la ſauſſe ſur le feu en ſervant, & on y met un jus de citron.

Pour avoir des *côtelettes de veau* à la poelle, on coupe le collet par côte, on ôte les os: on met les *côtelettes* dans une caſſerolle, avec du lard fondu, perſil, ciboule, un peu de truſes, ſel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron, la peau ôtée; on les couvre avec des bardes de lard: on les fait cuire à petit feu ſur de la cendre chaude. Quand elles ſont cuites, on les ôte de la caſſerolle, on les eſſuye de leur graiſſe: on les dreſſe dans le plat, qu'on veut ſervir; on ôte la tranche de citron, qui eſt dans la caſſerolle; on met dedans un peu de coulis. On dégraiſſe la ſauſſe, on la met ſur le feu, & on la ſert deſſus les *côtelettes*.

Pour faire des *côtelettes de veau* en caſſerolle, on met dans le fond un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les *côtelettes* deſſus. On les fait cuire à petit feu dans leur jus, en les retournant ſouvent. Lorſqu'elles ſon cuites, on les dreſſe dans le plat, les morceaux de petit lard deſſus. On met dans la caſſerolle, où elles ont cuit, trois jaunes d'œufs, avec du boüillon, du perſil blanchi haché, une échalote hachée; on détache tout ce qui peut tenir à la caſſerolle. On fait lier ſur le feu, & on y met après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, & on ſert ſur les *côtelettes*; on y met du ſel, ſi le petit lard n'eſt point aſſez ſalé.

Pour en accommoder au *verd pré*, on les met dans une caſſerolle, avec un morceau de beurre, bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier: on les paſſe ſur le feu, & on y met une pincée de farine: on moüille avec du boüillon, un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, gros poivre: on fait cuire à petit feu, & on dégraiſſe. La cuiſſon faite, & ſauſſe courte, on y met gros comme une noix de bon beurre, manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeüil blanchi, haché. On lie la ſauſſe, & en ſervant on met un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

COUDE, en terme de Manége, eſt un os au défaut de l'épaule placé contre l'endroit du ventre, où portent les ſangles, lorſqu'un cheval eſt ſellé, lorſque le *coude* eſt trop ſerré contre le corps du cheval, & qu'on a peine à paſſer la main entre le corps du cheval & le *coude*; c'eſt une difformité qui marque preſque toujours que le cheval portera les pieds en dehors. C'eſt une remarque qui eſt bonne à faire aux poulains.

COUDRE: on dit *coudre* un filet; c'eſt en aſſembler deux pour n'en faire qu'un; ou bien on *coud* des filets pour les rallonger, ou en faire ſervir des vieux.

COULEUR de poil brune, fauve

& rouge. C'eſt le pellage du cerf, du daim & du chevreüil.

COULEUR de poil pour chiens coutans, blanche, noire, rouge & griſe, & les quantronilleures ſur tous les poils ſont blanches, griſes, noires, fauves & rouges de feu; comme il y peut avoir des mantelures de tous ces poils.

COULIS. Pour le faire on met dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard, de la ruelle de veau ſuffiſamment, ſuivant la quantité qu'on veut tirer de *coulis*. Pour le faire bon, on met une livre pour demi-ſetier, deux ou trois oignons & autant de racines. On met la caſſerole bien couverte ſur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jetter ſon jus. On la fait aller enſuite à plus grand feu, juſqu'à ce que la viande ſoit prête à s'attacher; pour-lors on la fait aller à petit feu, pour que la viande s'attache doucement dans la caſſerole, & on fait un beau gratin. On retire enſuite la viande & les légumes ſur une aſſiette: on met dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine, ſuivant la quantité qu'on veut tirer du *coulis*, plein une cuilliere à bouche pour un demi-ſetier. On tourne ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & on moüille enſuite avec du boüillon chaud. On remet dedans la viande, qu'on a tirée, pour la faire cuire encore deux heures à petit feu, & on dégraiſſe le *coulis*. Quand il eſt fini on le paſſe à l'étamine, ou dans un tamis, pour s'en ſervir à tout ce que l'on juge à propos.

Pour que le *coulis* ſoit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne ſente point l'attaché. C'eſt à quoi il faut s'attacher; car un *coulis* manqué, fait, dit un ancien Cuiſinier, qu'on a point d'honneur de ſon repas. C'eſt-là la façon de toutes ſortes de *coulis*, que l'on voudra faire; il n'y a que le changement de viande qu'on met dedans qui en change les noms: mais quelque *coulis* qu'on tire, il faut toujours du veau avec.

Pour faire un *coulis de lentilles*, on prend un demi lirron, plus ou moins de *lentilles*, ſuivant la grandeur du potage: on les épluche, on les lave, on les fait cuire avec de bon boüillon: quand elles ſont cuites, on les paſſe dans une étamine. On aſſaiſonne ce *coulis* de bon goût. Les lentilles à la Reine ſont les meilleures pour toutes ſortes de *coulis*.

COUP: on dit, en Fauconnerie, un oiſeau prend *coup*, quand il heurte trop fortement contre la proie.

COUP, pour les *coups* de pieds qu'un cheval reçoit, ſi les jambes en ſont enflées ou gorgées, la ſeule lie de vin froide, appliquée deſſus tous les jours, les déſenfle; & encore mieux ſi on y mêle le quart de bon vinaigre, ſi cela ne ſuffit pas.

Vous prenez environ quatre pintes de lie de vin rouge, vous la faites cuire lentement à feu clair, remuant ſans ceſſe; quand elle commencera à s'épaiſſir, vous y mêlez deux livres de farine fine de froment, autant de miel, & une livre de ſavon noir. Vous remuez bien le tout, & le laiſſez cuire juſqu'à ce que le tout ſoit épaiſſi, puis vous en chargez l'endroit frappé.

Pour un *coup* au jarret, ſi ce *coup* y eſt arrivé, & que l'humeur ſe coagule en cet endroit, il eſt impoſſible de la réſoudre. L'enflûre dégénere en courbe éparvin, veſſigoux, ou autres maux du jarret.

Pour les prévenir, il faut, lorſqu'il n'y reſte plus de douleur & qu'il n'y a que l'enflûre, baſſiner l'endroit & le charger avec de la lie de vin rouge bien épaiſſe, mêlée avec le tiers de bon vinaigre.

Ou bien prenez une livre de graine de lin en farine, mêlez-la avec du vin ſuffiſamment, pour en faire une boüillie que vous faites cuire à feu clair, & lorſqu'elle s'épaiſſit, vous y ajoutez de la

térébenthine commune quarre onces, ſix onces de la poix de Bourgogne fonduë à part, mêlez le tout enſuite enſemble, & remuez cette compoſition juſqu'à ce qu'elle ſoit prête d'être appliquée ; c'eſt-à-dire, qu'on puiſſe y ſouffrir le doigt. On l'applique ainſi ſur le mal avec de la filaſſe qu'on envelope ; au lieu de vin rouge on peut y mettre du lait.

Dès qu'un cheval a reçu un *coup* de pied en quelque endroit que ce ſoit, il faut le ſaigner du cou ; puis baſſiner l'endroit avec de l'eſprit de vin, cinq ou ſix fois tous les jours. Voici encore un autre remede pour les *coups* de pieds.

Prenez douze ou treize blancs d'œufs, une pinte d'eau-de-vie, une chopine de vinaigre, deux livres de farine ; battez ces blancs d'œufs, avec un morceau d'alun, juſqu'à ce qu'ils écument beaucoup ; puis mêlez l'eau-de vie, le vinaigre & la farine, remuez bien le tout à froid & en chargez le jarret.

Ou bien vous prendrez de la terre glaize, que vous détrempez avec vinaigre en pâte claire : vous la faites cuire ; étant épaiſſie, vous l'ôtez du feu, & lorſqu'elle n'eſt plus tiéde, vous y mêlez de l'eau-de-vie pour l'éclaircir : cela fait, vous frotez la partie avec de l'eſprit de vin & chargez le jarret.

COUPER ; c'eſt quand un chien quitte la voie de la bête qu'il chaſſe, étant avec les autres ; & quand il la va chercher en *coupant* les devans pour prendre ſon avantage, qui eſt un vice, auquel on doit prendre garde pour n'en pas tirer de la race. Un chien ne vaut rien qui ne fait que *couper*.

COUPER : on dit, en terme de Manége, qu'un cheval ſe *coupe* quand par l'un de ſes fers il enterre la peau d'un de ſes boulets. On dit auſſi, *couper le rond*, ou *couper la volte*, quand un cheval change de main en travaillant ſur les voltes.

COUPLE ; c'eſt le lien de cuir & de fer dont on *couple* deux chiens enſemble avec un *couple*.

COUPLER les chiens, c'eſt les lier deux à deux.

COURBATURE, maladie de cheval ; c'eſt un abattement de flanc cauſé par une grande fermentation de ſang agité, ſoit pour avoir ſurmené le cheval ou couru plus que ſon haleine ne le permettoit. Quelquefois cette maladie eſt un reſte d'une autre qui n'eſt pas encore paſſée ; ou bien elle vient encore aux chevaux pour avoir uſé de mauvaiſe nourriture dans leur jeuneſſe : mais de quelque cauſe qu'elle puiſſe venir les remedes qu'on y doit apporter doivent être tempérés.

Le foie d'antimoine en poudre donné tous les jours, depuis une once juſqu'à deux, dans du ſon moüillé, peut guérir une *courbature*, ſi le cheval mange bien.

Si la *courbature* eſt ſans fiévre & que le cheval ſoit jeune, il faut le mettre au verd dans les premieres herbes, & l'y laiſſer nuit & jour à la roſée du mois d'Avril & de Mai. Cette herbe purgera le cheval. On recommande encore l'orge en verd pour ce mal. Si on n'eſt pas dans le tems des herbes, il faut lui donner le lavement qui ſuit.

On commence par ôter le foin au cheval, & à le nourrir de gerbées de froment & de ſon ; puis on lui tire du ſang au flanc, & le lendemain on lui donne un lavement ramolitif, dans une décoction de mauve, guimauve, mercuriale, violette & pariétaire, de chacun une poignée, avec une once & demie de polycreſte en poudre. Il faut deux pintes & demie de décoction, avec une livre de miel ; & donner ce lavement le ſoir au cheval *courbatu*. Il eſt bon de le promener un peu après. Ce lavement ne ſe donne point au cheval dans le commencement de la *courbature*, ni lorſqu'il a la fiévre.

Voici un autre remede qui purge &

évacuë un cheval *courbatu* ; & pour cela on prend deux ou trois livres de lard gras, on le coupe en tranches déliées, & on le fait deſſaler dans cinq ou ſix eaux, les changeant de deux heures en deux heures. Pendant ce tems-là on prend des choux-rouges mon pommés, boüillon blanc, deux poignées de chacun, & une poignée de chardon bénit, le tout haché menu & bien pilé avec le lard.

Cela fait, vous en formerez des pilules, comme des bales de tripot qu'on fait avaler au cheval. Quand il en aura pris ſix ou ſept, vous lui donnerez un peu de vin avec la corne; ou même après chaque pilule on lave la bouche du cheval, s'il a peine à avaler ces pilules, avec environ une chopine de vin. Le cheval ſera bridé quatre heures avant la priſe & quatre heures après. Si ce remede opere, on continuë les décoctions & les lavemens précédens, cela acheve de le guérir; mais s'il arrive qu'un jeune cheval ait le flanc fort oppreſſé, il faudra lui donner le remede qui ſuit.

Vous mettez dans un pot trois pintes d'eau, avec chardon bénit & poulmonaire de chêne coupés menu, de chacun une poignée. Une once de guy de chêne concaſſé, demi-once de racine d'althéa concaſſée, autant d'énula campana, & deux poignées d'hyſſope; laiſſez cuire le tout environ deux heures, exprimez-le après. Ajoutez-y une demi-once de ſuc de régliſſe, & une once de régliſſe pilée, anis & fenoüil, de chacun demi-once, le tout bien pulvériſé; mêlez-y un ſcrupule de ſafran, une demi-livre de miel écumé, & une pinte de vin blanc. Le tout bien mêlé enſemble & coulé, donnez-le en deux fois un peu tiéde au cheval, l'ayant tenu bridé ſix heures avant la priſe & le promenant une bonne heure après; puis le laiſſer quatre heures bridé. Il faut donner de cette décoction quatre jours de ſuite, & laiſſer après repoſer le cheval trois jours; au bout deſquels on lui donne encore trois priſes de ſuite. Ce remede le ſoulagera beaucoup.

Voici une poudre pour la *courbature*; elle ſe fait ainſi. On prend trois livres de graine de lin ſéchée au four, trois onces de gentiane, deux onces de fénugrec, une once & demie d'énula campana, ſauge & hyſſope, de chacune trois onces, demi-livre de ſoufre; mettez le tout en poudre, & le mêlez pour en donner au cheval deux cuillerées le matin dans du ſon. Laiſſez-le bridé une heure & demie après; & continuez juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre. Si le cheval n'eſt pas entierement guéri, vous lui donnerez un lavement, comme on a dit.

Si le cheval *courbatu* a la fiévre & que le mal preſſe, il faudra commencer par les lavemens ſoir & matin, & les compoſer, comme on a dit ci-deſſus, & après donner au cheval le remede qui ſuit.

Prenez ſix onces d'eau de chardon bénit, autant de celle de ſcabieuſe, quatre onces d'eau de Reine des Prés, pareille doſe d'eau de canelle, autant d'eau de chicorée, une once de confection d'alkerme ſans muſc, demi-dragme de thériaque, & ſix dragmes de ſafran du Levant en poudre; diſſoudez-les choſes ſolides dans les eaux & les faites avaler au cheval, & lui lavez la bouche avec les eaux ci-deſſus ſéparément. Le tems le plus propre à donner ce remede eſt à ſix heures du ſoir & deux heures avant le lavement.

On en fait la même choſe le lendemain, à l'égard du lavement ſeulement, & à ſix heures on le ſaigne des deux plats des cuiſſes, & on le tient bridé deux heures. On peut réitérer ce remede deux ou trois fois, & non pas la ſaignée ſans grande néceſſité.

Les chevaux, qu'on traite ainſi ne doivent point manquer de ſoin; il faut leur

laver la bouche avec verjus, ſel & miel roſat.

Vous luï donnerez auſſi deux onces de poudre de foie d'antimoine dans ſon avoine, ou dans du ſon moüillé, pendant un mois, il redonnera l'appétit au cheval.

S'il eſt queſtion néanmoins d'échauffer un cheval, on ne lui donnera point d'antimoine, hors cela il n'y a point de danger.

COURBE, maladie des chevaux; c'eſt une tumeur dure & calleuſe, qui vient en longueur au dedans du jarret. Elle vient aux chevaux de tirage plutôt qu'aux autres.

On remédie aux *courbes* comme aux éparvins. *Voyez* EPARVINS. Mais l'unique reméde & le meilleur eſt le feu, qui ne guérit pas toujours ce mal, il eſt vrai qu'il le reſſerre, & qu'il empêche la *courbe* de groſſir.

COURBETTE, en terme de Manége, c'eſt un ſaut médiocre du cheval, qui éleve les pieds de devant en l'air, & puis ceux de derriere ſuivent, ce qui eſt répété & continué en même cadence.

COURCAILLET; c'eſt le cri que font les *cailles*. C'eſt auſſi un petit ſiflet qui imite le ſiflet des *cailles*, & qui ſert d'appeau pour les attirer. Il eſt fait de cuir, qui ſe pliſſe en rond, qui s'étend & ſe reſſerre pour former le bruit.

COUREURS, chevaux de Chaſſe qui ont la queuë coupée.

COURJOINTE, ſe dit en Fauconnerie d'un oiſeau, quand il a les jambes de médiocre longueur. On dit: *cet oiſeau eſt trop courjointé.*

COURJOINTE'; c'eſt le nom qu'on donne à un cheval, qui a le paturon court, & les jambes droites depuis le genou juſqu'à la couronne. On appelle autrement ces chevaux des *chevaux bas de terre*: ils ſont ſujets à ſe bouleter particulierement, ſi on leur laiſſe le talon trop haut. Il faut donc avoir ſoin de le faire abatre ſouvent. Les chevaux *courjointés* fatiguent moins que les long-jointés, mais ils ne ſe manient pas ſi bien.

COURONNE. Les Fauconniers appellent *couronne* le duver, qui eſt autour du bec de l'oiſeau, à l'endroit où il ſe joint à la tête.

COURONNE, à l'égard d'un cheval, eſt le lieu, qu'occupe le poil, qui tombe ſur la corne tout autour du pied. Cette *couronne* ne doit pas être plus haute que le ſabot, ni faire comme un rebord élevé tout autour: ce ſeroit une marque, ou que le pied ſeroit deſſéché, ou que la *couronne* ſeroit pleine d'humeurs, ce qui engendre les peignes & autres maux qui viennent en cet endroit.

La *couronne* du pied d'un cheval eſt ſujette à ſe bleſſer, & pour en deſſécher les plaies, prenez charbon de feu ardent, pilez-le ainſi avec moitié ſel, mêlez bien le tout, & y verſez peu à peu de l'huile d'olive en remuant; faites de tout comme une maniere d'onguent que vous appliquerez à froid ſur la plaie ſur de la filaſſe.

S'il y ſurvient quelque groſſeur ou enflûre ſous la *couronne*, & qu'elle s'endurciſſe, délayez de la chaux-vive en poudre avec de l'eau-de-vie, mettez cela ſur de la filaſſe & l'appliquez ſur le mal. Bandez le tout fortement, panſant tous les jours le cheval de cette ſorte, dans huit jours le mal doit ſe reſſerrer: mais ſi le mal après tous ces remedes ne ſe guérit point, il faudra deſſoler le cheval.

COURRE. Le *courre* ou la *courre*, c'eſt le lieu où l'on met les levriers pour prendre le loup, le ſanglier & le renard. Il eſt important à la Chaſſe du *loup* d'en bien choiſir la *courre*, & d'y ſçavoir bien placer les levriers pour le prendre. Pour cela il en faut connoître la refuite, & s'en inſtruire de quelques Laboureurs: ou bien s'en aller dans les grands pays de bois, qui ſont les plus proches.

Digitized by Google

du lieu où le loup eſt détourné, afin de faire la *courre* dans cette refuite. Si le vent y eſt favorable, il faut y placer les levriers, le vent pour être tel doit toujours venir du côté du buiſſon, parce qu'autrement le *loup*, qui a le nez fin, éventeroit les chiens & prendroit une autre route.

L'aſſiette du lieu, où l'on fait la *courre*, ne doit point être montueuſe, mais plate; il ne faut que cela pour faire éloigner le *loup* des levriers, qui le perdent de vuë, de maniere qu'ils ont peine après à le rejoindre. Cependant s'il arrive que la *courre* ſoit dans un lieu peu avantageux, & que le vent ſoit bon, il faut laiſſer la tête qui panche dans l'enceinte; la faire deſcendre de même que le buiſſon où eſt le loup, & placer les premiers levriers au pied de la colline & le reſte en haut. Les buiſſons ſont contraires à cette Chaſſe; mais pour remede à cet inconvénient, & lorſqu'il s'y en trouve, il faut autour placer des Cavaliers pour y défendre, & pouſſer le *loup* dans la *courre*, tirant quelque coup de piſtolet en l'air, afin de l'obliger à percer plus vîte, & que ce *loup* n'ait pas le tems de reconnoître la *courre*. Après avoir ainſi quêté le *loup*, on place les défenſes autour de l'enceinte où il eſt, & les levriers à la *courre*; & quelquefois dans cette enceinte on y tend des panneaux de cinq pieds de haut, à grandes mailles & d'un tiſſu bien fort, après y avoir mis derriere des Cavaliers pour les défendre.

Si néanmoins le *loup* ſe trouve détourné dans un buiſſon, ou dans une queuë de grands pays, on tend les panneaux, s'il en eſt beſoin, & l'on place en même tems les levriers à la *courre*. Ces panneaux doivent être tendus lâches, afin que le *loup* s'y embarraſſe; au lieu que s'ils étoient tendus roides, il pourroit en donnant contre rebrouſſer quelques pas & ſauter par deſſus.

A l'égard des Chaſſeurs, il faut qu'ils ſoient à l'entour du bois, où le *loup* eſt détourné, & du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire détourner dans les levriers. Pour les gens de pied, qui ſeront de cette Chaſſe, ils ſeront poſtés à ſix pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, armés chacun d'un bâton & éloignés du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas ſurpris des *loups* qui en ſortiront, & avoir le tems de crier, de faire du bruit & montrer leurs bâtons, pour les empêcher de paſſer & les obliger à retourner dans le bois. Quant aux Cavaliers, il faut qu'ils ſoient un peu plus éloignés de ce bois, à cauſe de l'avantage que leur donne leurs chevaux, & il eſt bon qu'ils tirent quelques coups de piſtolet de tems en tems, pour forcer le *loup* à rentrer, & le faire aller à la *courre*.

Ceux, qui tiennent les leſſes des levriers, doivent être cachés dans des loges faites exprès, avec des branches d'arbres, excepté deux hommes ſeulement qui en tiendront d'autres dans un foſſé, pour ne point être apperçus du *loup*. Ces perſonnes, qui tiendront les levriers, auront auſſi chacun un bâton à la main, dont ils ſe ſerviront, quand le *loup* ſera arrêté & porté à terre par les levriers, pour le lui mettre adroitement dans la gueule, crainte qu'il n'eſtropie quelques chiens. *Voyez* au mot FORCER, la maniere de *forcer* les *loups* avec les chiens courans.

COURT-BOUILLON, en Cuiſine: il ſe fait avec une poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboules, gérofle: on fait boüillir le tout enſemble à petit feu une demi-heure; on le laiſſe repoſer après, on le tire au clair, on le paſſe au tamis, on met après deux fois autant de lait dans cette ſaumure, & on fait cuire dedans le poiſſon à très-petit feu. Toutes ſortes de *court-boüillons* blancs, pour le poiſſon, ſe font de la même façon.

Pour faire un *court-boüillon* à tous les poiſſons d'eau douce, on met dans une

caſſerole ou une poiſſonniere, ſuivant la grandeur du poiſſon, de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, gérofle, thim, laurier, baſilic, le tout ficellé enſemble, quelques tranches d'oignons, & des carotes. On met le poiſſon cuire avec tous ces ingrédiens ſans l'écailler, avec ſoin, autant qu'on le peut, d'envelopper le poiſſon qu'on veut faire cuire au *court-boüillon* avec un linge. Par ce moyen on le tire avec plus d'aiſance, quand il eſt cuit, & on n'eſt point en danger de le caſſer. Ce *court-boüillon* peut ſervir pluſieurs fois.

COURTOISIE : on dit, en Autourſerie, faire la *courtoiſie* aux autours; c'eſt-à-dire, leur laiſſer plumer le gibier qu'ils tiennent.

COUVERTE : on dit, en Fauconnerie, vol à la *couverte*. Voyez VOL.

COUVRIR : on dit *couvrir* une aiguille, c'eſt mettre du fil deſſus. Telle aiguille eſt ordinairement de bois, & ne ſert qu'à ceux qui font des filets propres pour la Chaſſe ou la pêche.

CRAC, eſt une maladie des oiſeaux de proie. Pour guérir le *crac*, il faut d'abord purger l'oiſeau avec les cures de filaſſe & de coton; enſuite on paît l'oiſeau de viandes macérées dans de l'huile d'amandes douces & eau de rhubarbe alternativement; puis on leur en donne une pilule auſſi alternativement. On peut lier la cure avec de la rhuë ou de l'abſynthe : & ſi on remarque que le mal ſoit attaché aux reins & que ce ſoit en dehors, pour-lors on frote non-ſeulement ces parties, mais encore d'autres, d'un peu d'eſprit de vin tiéde.

CRAPES, coquillage de mer qu'on ſert ſur les tables, comme les écreviſſes & les homars. On les fait cuire à bon feu l'eſpace d'une demi-heure, avec de l'eau & du ſel; étant refroidis dans leur cuiſſon, on les frote d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, on leur caſſe les pates, & on les ſert froides ſur une ſerviette.

CREANCE, en Fauconnerie, c'eſt un nom qu'on donne à la filiere ou ficelle, avec laquelle on retient l'oiſeau qui n'eſt pas bien aſſuré; & on appelle un oiſeau de peu de *créance*, celui qui n'eſt ni bon, ni loyal, qui eſt ſujet à s'eſſorer ou à ſe perdre.

CREME. On ſert pour entremets de la *créme blanche* au naturel. Pour la faire, on prend une pinte de lait, chopine de *créme*, un morceau de ſucre, qu'on fait boüillir enſemble & réduire à un tiers. On le met après refroidir, juſqu'à ce qu'on puiſſe y ſouffrir le doigt ſans ſe brûler. On prend enſuite un peu de préſure, qu'on délaye avec de l'eau dans une cuillier à bouche; on la mêle bien avec la *créme*, & on paſſe le tout dans un tamis. On prend le plat qu'on doit ſervir; on le met ſur de la cendre chaude; ou verſe enſuite la *créme* dedans; on la couvre d'un couvercle, ſur lequel on met de la cendre chaude; on le laiſſe juſqu'à ce que la *créme* ſoit priſe, & on la porte au frais pour la ſervir froide.

Pour faire de la *créme glacée*, on met dans une caſſerole une poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de ſucre : on délaye le tout avec huit jaunes d'œufs, dont on met les blancs à part dans une terrine bien propre; on délaye les jaunes d'œufs avec une chopine de *créme*, un demi-ſetier de lait. On fait cuire cette *créme* ſur le feu pendant une demi-heure. Quand elle eſt épaiſſe, on la retire du feu, & on foüette les blancs. Quand ils ſont bien montés, on les mêle dans la *créme*. On met cette *créme* dans le plat qu'on doit ſervir. On met par deſſus du ſucre, afin que la *créme* en ſoit bien couverte. On la fait cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand cette *créme* eſt bien montée & glacée, on la ſert.

Pour faire une *crême à la moëlle*, on prend huit jaunes d'œufs, qu'on délaye avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange, & trois demi-ſetiers de *crême*, un morceau de ſucre. On prend enſuite un quarteron de moëlle qu'on fait fondre ſur le feu ; on la paſſe dans un tamis, & on met cette moëlle dans la *crême*. On fait cuire cette *crême* ſur le feu pendant une demi-heure ; on la retire enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs foüettés qu'on aura mis à part. On les mêle bien dans la *crême*, & on la dreſſe dans le plat qu'on doit ſervir. On la fait cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand eſt elle cuite, on prend un doroir ou une plume bien propre, qu'on trempe dans du bon beurre chaud, & le paſſez légérement ſur la *crême*. On met tout de ſuite de la nompareille ; ce ſont des petites dragées de toutes couleurs, & l'on ſert.

Pour faire une *crême gratinée*, on prend ſix œufs, deux entiers, quatre jaunes, qu'on délaye avec une petite poignée de farine, une chopine de *crême*, trois macarons écraſés, un peu de citron verd haché, un morceau de ſucre. On met le plat qu'on veut ſervir ſur un fourneau à feu doux. On met cette *crême* dans le plat après l'avoir bien remuée; on fait cuire cette *crême* pendant une heure, & on paſſe la pelle rouge par deſſus pour lui donner couleur. Il ne faut pas pouſſer cette *crême* à trop grand feu, car le gratin en ſeroit brûlé & de mauvais goût.

Pour faire une *crême au petit pain*, on prend trois petits pains à caffé ; on en ôte la croûte de deſſous pour pouvoir ôter la mie, ſans endommager la croûte de deſſus. On fait tremper les croûtes de deſſus & de deſſous, avec du lait & du ſucre. On délaye deux petites cuillerées de farine, avec ſept jaunes d'œufs ; on met les blancs à part dans une terrine. Dans les jaunes on ajoute trois macarons écraſés, du citron verd haché, un morceau de ſucre, une chopine de crême. On fait cuire le tout un quart d'heure & on le retire. Enſuite on prend les petits pains de dedans le lait, pour les faire égoutter. Dans le plat qu'on doit ſervir, on met de cette *crême* dans le fond, & le deſſous du pain deſſus. On emplit auſſi le deſſus des pains de *crême*, on les met dans le plat, comme s'ils étoient entiers : on les couvre par deſſus de la même *crême* ; on fait cuire le tout pendant une demi-heure. On foüette enſuite les blancs d'œufs en neige; on met dedans du ſucre fin ; on en couvre ces petits pains, en leur conſervant toujours leur figure de pain ; on met par deſſus du ſucre fin, & on les remet au four juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune.

Pour faire une *crême légére*, on prend trois demi-ſetiers de lait avec du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange ; on fait boüillir le tout & réduire à moitié ; on la retire du feu, on la laiſſe refroidir. On délaye dans une caſſerole plein une cuillier à caffé de farine, avec ſix jaunes d'œufs, dont on met les blancs à part. On met la *crême* avec les jaunes d'œufs, qu'on délaye petit à petit : on paſſe cette *crême* dans un tamis, & on la fait cuire au bain-marie. Quand elle eſt cuite, & priſe comme il faut, on l'ôte du bain-marie ; on couvre cette *crême* des œufs blancs battus, & on met du ſucre fin par deſſus. On fait cuire cette *crême* ſous une tourtiere doucement, & on ſert d'une belle couleur.

La *crême bachique* ſe fait avec un demi-ſetier de vin blanc, deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de ſucre. On fait boüillir le tout pendant un bon quart d'heure. On délaye dans une autre caſſerole une demi-cuillerée à caffé de farine, & ſix jaunes d'œufs

d'œufs. On y met petit à petit le vin qu'on a fait boüillir lorſqu'il eſt à demi froid. On paſſe le tout au tamis, & on fait cuire la *crème* au bain-marie. Quand elle eſt priſe, on l'ôte pour la mettre au frais juſqu'à ce qu'on la ſerve.

CRESSON. Le *creſſon de fontaine* ſe ſert autour d'une poularde ou chapon cuits à la broche : on l'aſſaiſonne de ſel & d'un peu de vinaigre. Le *creſſon alénois* ſert de fourniture de ſalade.

CREVASSES. Quand les chiens de Chaſſe ont des *crevaſſes* aux pieds, il faut prendre un oignon blanc ; & après l'avoir pilé dans un mortier, on y mettra une pincée de ſuie, & une autre de ſel ; l'on pilera le tout enſemble, puis on le mettra dans un morceau de linge blanc, qui ſera de lin, & après avoir lavé les pieds du chien, avec du vin un peu chaud, on les eſſuiera : enſuite on preſſera le linge avec la main dans les *crevaſſes*, qui ſe reſſerreront par ce moyen & endurciront la plante des pieds.

A l'égard des plaies, on prendra des feuilles de pêcher que l'on pilera dans un mortier, & après les avoir mis dans un morceau de toile de lin, on lavera la plaie du chien avec du vin un peu chaud, & alors on preſſera le linge avec la main, afin que l'huile tombe dans la plaie, laquelle guérira le chien & fera mourir les vers, qui pourroient s'engendrer dans la plaie. Ce remede vient de l'un des plus habiles Chaſſeurs du Royaume.

CREVASSES, maladie des chevaux. Les *crevaſſes* viennent au pli des paturons : ce mal eſt fort puant. Pour y remédier on raſe les endroits où ſont les *crevaſſes*, & s'il n'y a aucune enflûre, il faudra y mettre un onguent deſſicatif. Si la chair de la *crevaſſe* paroît vilaine & qu'elle ait peine à ſe guérir, il faudra la toucher avec de l'eſprit de vitriol, & deux heures après appliquer deſſus de l'emmiellûre blanche.

L'huile de lin ou celle de chenevi eſt merveilleuſe pour froter la *crevaſſe* ; elle adoucit l'acrimonie de l'humeur & la deſſeche bien ſouvent. Il faut autant d'eau-de-vie que d'huile, & les agiter enſemble dans une phiole, puis s'en ſervir.

On peut à l'égard des bœufs ſujets aux *crevaſſes* en agir de la ſorte.

CRIER BIEN, c'eſt quand un chien couchant aboie ſouvent en chaſſant.

CRIN DE CHEVAL, il doit être délié pour être beau, long, peu épais : s'il eſt friſé, il en eſt plus eſtimé. Ces groſſes & larges *crinieres* chargent l'encolûre, & la font quelquefois pancher. La grande quantité de *crin* eſt déſagréable à la vuë, outre qu'il s'y engendre de la craſſe & de l'ordure, à moins qu'on n'en ait un ſoin particulier.

CROCHETS, c'eſt de quoi l'on *crochette*, & on attache par en bas une des cordes qui eſt aux toiles.

CROIX DE CERF, c'eſt l'os qu'on trouve dans ſon cœur qui tire ſur cette forme, lequel mis en poudre dans du vin eſt un remede pour les femmes en travail.

CROLER, ſe dit en Fauconnerie des oiſeaux qui ſe vuident par le bas On dit : cet oiſeau vient de *croler*. Lorſqu'un oiſeau de proie *crole*, c'eſt en lui une marque de ſanté.

CROSNES, en terme de Pêche, ſont des endroits qui ſont au fond de l'eau garnis de racines d'arbres, de grands herbiers & autres choſes de cette nature. C'eſt ordinairement, où ſe retire le poiſſon.

CROTE, ſe dit de la fiente des liévres, &c.

CROULIR LA QUEUE, cela ſe dit du cerf quand il fuit.

CROUPE DE CERF : on l'appelle autrement *cimier*.

CROUPE, partie du derriere du cheval, qui commence depuis l'endroit où la ſelle poſe juſqu'à la queue. La

croupe d'un cheval pour être belle doit être large & ronde. Les hanches tournées de maniere que les deux os ne ſe puiſſent voir par le haut. Plus ces os ſont éloignés l'un de l'autre meilleure en eſt la marque, & la *croupe* en eſt plus large & plus belle, parce que c'eſt un défaut quand on voit ces deux os, & lorſque cela ſe remarque, on appelle ce cheval *cornu*.

La *croupe* ne doit point être avalée ni coupée, il faut qu'elle accompagne ſa rondeur juſqu'au haut de la queuë, & qu'elle ſoit ſéparée en deux par un canal qui y regne tout du long, ou qui touche la *croupiere*.

CROUPIERE, longe de cuir qui paſſe au deſſous de la queuë du cheval, & qui s'attache à la ſelle pour la tenir en état. Une *croupiere* ne doit être ſur un cheval ni trop tirante, ni trop lâche. Si c'eſt une *croupiere* à boucle ſimple, il faut prendre garde que cette boucle ne porte pas ſur le rognon, étant dangereux pour-lors de bleſſer le cheval lorſqu'il marche. Il y a des *croupieres* de chaſſe, qui n'ont que deux crampons de cuir pour les attacher à la ſelle: on les eſtime mieux que celles à boucles. On ſe ſert auſſi de *croupieres à l'Angloiſe*; elles ſont meilleures que celles de chaſſe, la boucle eſt au milieu de la *croupiere*, & celle qui tient à la ſelle, dans laquelle elle paſſe, n'a point d'ardillon. Le culeron de la *croupiere* doit être plus gros que petit, afin que le cheval ne s'écorche point à la queuë.

CROUTE, en Cuiſine: ſi l'on veut faire un potage de *croûtes*, on moüille ces *croûtes* avec du boüillon qui ne ſoit point dégraiſſé. On les fait mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat: on égoutte la graiſſe qui reſte dans le plat, & on ſert deſſus le coulis de lentilles.

Les potages de *croûtes* à la purée verte ſe font de même. La ſeule différence qu'il y a, c'eſt que quand les pois ſont cuits, on met dedans perſil & queuës de ciboules qu'on fait blanchir, qu'on pile & qu'on paſſe avec la purée pour la rendre verte.

CROYE, ou CRAYE, ou GRAVELLE. La *croye* vient d'une humeur ſéche, laquelle cuit & endurcit les émeuts de l'oiſeau dans les boyaux, ſi bien que là ſe forment des pierres de la groſſeur d'un pois, & de matiere ſemblable à de la chaux, ce qui lui fait quelquefois ſortir le boyau hors du fondement; ou bien il ſe fait un tel amas de cette *croye* en ce lieu-là qu'elle ferme le boyau, de façon qu'en peu de jours l'oiſeau meurt, ſi l'on n'y remédie.

Cette maladie eſt dangéreuſe durant les trois mois de l'Hyver, ſur tout aux oiſeaux mués, ſi on ne les purge bien ſouvent quand on les en tire. Or, pour couper chemin à toutes les maladies qui ſuivent la *croye*, le tout ne conſiſte qu'à prendre garde que les émeuts de l'oiſeau ſoient tels qu'il faut, c'eſt-à-dire, blancs comme lait, aſſez liquides & grands, & qu'ils aient quelques petites taches de noir. Par ces ſignes extérieurs on peut juger des néceſſités intérieures de l'oiſeau; & quoiqu'il n'en ſoit pas beſoin, on ne doit pas manquer de quinze jours en quinze jours de lui donner quelque choſe, pour lui tenir le boyau lâche, principalement au gerfaut; & ſi c'eſt durant les trois mois de l'Hyver, on lui en donnera une fois toutes les ſemaines, & cela ſuivant les recettes ſuivantes.

Prenez la glaire d'un œuf & la battez fort avec du ſucre candi pulvériſé; puis ayant accommodé la chair par morceaux pour la donner à l'oiſeau, mettez la dans cette glaire & l'en paiſſez; & continuant à le paître de cette façon l'oiſeau guérira. Pour une telle maladie le lait & le ſucre opere grandement, de même que l'huile battuë avec le ſucre, donné à l'oiſeau avec la viande par morceaux, ſur-tout quand le boyau lui ſort du fon-

Digitized by Google

dement ; le beurre frais avec le ſucre candi eſt bon à ce mal. Jamais oiſeau gardé par un homme qui s'y connoît, ne mourra de cette maladie, qui ne vient que de la négligence du Fauconnier : l'huile de ſucre eſt bonne à ce mal, mais ſur-tout deux pilules de manne, données une heure devant le pât, de la groſſeur d'un pois.

CRU, en terme de Fauconnerie, ſignifie le milieu du buiſſon, où les perdrix ſont quelquefois pour ſe garantir des chiens. On l'appelle auſſi le *creux* du buiſſon.

CUISSE. Les *cuiſſes* d'un cheval commencent au graſſet, & contiennent tout cet eſpace, juſqu'au pli du jarret.

CUISSEAU DE VEAU. Le *cuiſſeau de veau*, qui comprend la ruelle & le jarret, eſt, pour ainſi dire, l'ame de la Cuiſine, puiſque l'on tire avec le jus de veau, les reſtaurans, les coulis bourgeois, les coulis de perdrix, les coulis de beccaſſes ; & toutes ſortes de ſauſſes, comme la ſauſſe au brochet, à la carpe, à l'anguille, & toutes ſortes de petites ſauſſes dans le goût nouveau ; à donner du corps à pluſieurs petites braiſes ; à faire des farces, des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées, comme fricandeau ſervi avec toutes ſortes de légumes, des paupiettes, des pains de veau, des bréſoles, des noix en caiſſes grillées, des noix entre deux plats, des noix à la Chantilly, &c.

CULOTTE DE BŒUF, c'eſt la piéce la plus eſtimée du bœuf. Elle ſert à faire d'excellens potages, & ſe ſerr ſur une table pour une piéce du milieu. On la ſert au naturel ſortant de la marmite, ou quand elle eſt eſſuyée de boüillon ; on peut mettre deſſus une bonne ſauſſe, faite avec du coulis, perſil, ciboules, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & aſſaiſonné de bon goût. D'autres la ſervent encore garnie de petits pâtés. Voilà les façons les plus communes. On met encore une *culotte* aux oignons, à la Cardinale, en ballon, à l'Angloiſe, fumée, en pâté chaud & froid, à la broche piquée de gros lard & fines herbes. *Voyez* ces différentes manieres dans les *Nouveaux Traités de Cuiſine*.

CURE, c'eſt en Fauconnerie un certain remede que les Fauconniers donnent à leurs oiſeaux, en forme de pilules faites avec de l'étoupe, du coton ou de la plume pour deſſécher leur flegme ; & l'on dit, les oiſeaux ſe portent bien quand ils ont rendu leur *cure*. On dit : *armer les cures de l'oiſeau*, lorſqu'on met auprès de la *cure* un peu de chair pour la lui faire avaler. On dit auſſi qu'un oiſeau tient ſa *cure*, quand la pilule fait ſon devoir. Quand on les *cure*, on les tient alors ſur le poing, juſqu'à ce qu'ils aient rendu leur *cure* ; enſuite on les jardine, obſervant de mettre près d'eux un baquet plein d'eau, puis on leur deſſerre le chaperon, juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à tomber. On reſte juſqu'à ce qu'ils commencent à tirer du collier, & alors les oiſeaux ne tardent point à rendre la doublure. Lorſqu'on a ainſi *curé* les oiſeaux, on ne les paît que deux heures après, & on leur donne pour pât une cuiſſe de poulet toute chaude, ou une aile de pigeon bien trempée. Il ne leur en faut faire qu'une demi gorge. La doſe du ſel armoniac doit être plus forte aux laniers & aux ſacres, qu'aux tiercelets & aux faucons.

CUREE DU CERF, c'eſt faire manger le *cerf* ou autre bête aux chiens : on fait auſſi la *curée* du liévre. On doit obſerver qu'on ne doit jamais défaire un *cerf*, que toute la meute des chiens n'y ſoit préſente, & ſur-tout le limier auquel on donne le cœur ou la tête. Pour les autres chiens, leur partage dans cette dépoüille eſt le cou qu'on leur offre à manger tout chaudement ; car les *curées* les plus fraîches ſont toujours meilleures que celles qui ſe font à la maiſon de la maniere que voici.

On a du pain, on le coupe par morceaux, on le met dans une poële avec une grande potée de lait chaud; on mêle le tout enſemble, puis on étend la nape: on met la *curée* deſſus, & le maſſacre au milieu. On emplit une poële d'eau fraîche pour faire boire les chiens. Toutes ces choſes diſpoſées, & les chiens ayant mangé la *curée*, on met le forhu au bout d'une fourche émouſſée, ſi c'eſt au Printems ou dans l'Eté, & on le leur donne à manger, ainſi que tout le reſte.

CUREE DU LIEVRE: après avoir ſonné la mort du *liévre* & la retraite, on fait la *curée* aux chiens, voici comme cela s'obſerve.

On a du pain coupé par petits morceaux, qu'on mêle dans le ſang du liévre, après l'avoir dépoüillé de ſa peau, qui ſeroit capable de faire rendre gorge aux chiens. On met en piéces tous les dedans, & une partie des épaules & des cuiſſes, & l'on téſerve l'autre pour donner en particulier aux jeunes chiens. Quand la *curée* eſt faite, on leur donne le corps, après leur avoir fait manger la moüée en maniere de forhu, en ſonnant la grêle, & du gros ton à la moüée. Cette *curée* doit être étenduë aſſez au large, afin que les chiens la mange plus à leur aiſe: c'eſt alors qu'on en fait la revuë & qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarés, on les aille rechercher. Tandis que les chiens mangent la moüée, il faut les animer, en leur frappant les côtés avec la main & les appellant par leurs noms.

CURER, en terme de Chaſſe, ſe dit des oiſeaux qu'on purge en leur donnant une pelote ou deux d'étoupes, de plumes, ou d'autres choſes qu'ils rendent le lendemain matin. C'eſt le moyen de conſerver long-tems en ſanté les faucons & autres oiſeaux de proie.

DAG.

DAGUER, ſignifie, aller à tire d'aile, & de toute la force de l'oiſeau, ou travailler diligemment de la pointe de l'aile. Ce mot nous vient de dague, qui étoit une eſpece de javelot, qu'on lançoit autrefois, & qui partoit extrêmement vîte.

DAGUES, c'eſt le premier bois, que porte un cerf pendant le cours de ſa ſeconde année, qui ſont ſa premiere tête. Elles ſont longues de ſix à ſept pouces, elles ont la même vertu que la corne des licornes.

DAGUET: ce ſont des jeunes cerfs à leur ſeconde année, qui pouſſent & portent leurs premiers bois, qui ſont environ gros & longs comme deux fuſeaux, ſans aucun andouillers.

DAI.

DAIM, eſpece de cerf, mais il a le poil plus blanc, & il eſt plus petit que le chevreuil. Sa tête a plus de cors que celle du cerf, ſa queuë eſt auſſi plus longue. Il naît ſur la fin du mois de Mai. Il va plus tard au rut que le cerf. On ne ſe ſert point de ſuite, ni de limier pour le *daim*, comme pour le cerf; mais on le juge par le pied. On prend les *daims* près des eaux. Leur chair eſt plus délicate que celle du cerf, & du chevreuil. On les trouve ordinairement dans les pays ſecs en compagnie, excepté depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Août, auquel tems, parce que les mouches les incommodent, ils ſe retirent dans les buiſſons. Ils demeurent volontiers dans les pays, où il y a des vallées & des petites

montagnes. Ils ſe trouvent en troupe, & ſi-tôt qu'il y en a un de bleſſé, les autres le chaſſent, & ne le ſouffrent plus.

DAINTIERS, ce ſont les rognons de cerf.

DEBUCHER : on dit, *débucher* le cerf, le faire ſortir de ſon buiſſon, de ſon fort.

DECHAPERONNER, c'eſt ôter le chaperon d'un oiſeau de proie, quand on le veut lâcher.

DECHAUSSURES, c'eſt le lieu où a graté le loup, où il s'eſt déchauſſé.

DECOUSURES, c'eſt quand un ſanglier a bleſſé de ſes défenſes un chien.

DEDANS : mettre un oiſeau *dedans*, c'eſt l'appliquer actuellement à la chaſſe.

DEDUCTOIRS, bâton de deux pieds, dont on ſe ſervoit autrefois pour les gaulis : on ſe ſert à préſent du manche du fouët.

DEDUIT, terme de Vénerie, train ordinaire des Chaſſeurs & des chiens.

DEFAUT, en terme de Vénerie, ſignifie, la piſte de la bête que les chiens ont perduë. Les chiens tombent en *défaut* : on releve le *défaut* des chiens ; & pour le ſçavoir, *voyez* CERF.

DEFENSES, ce ſont les grandes dents d'en bas d'un ſanglier.

DEGOUT, maladie qui ſurvient au cheval : on la remarque, lorſque le cheval mange moins que d'ordinaire, ou qu'il mange plus mollement, ou bien qu'il refuſe abſolument de manger de l'avoine.

Il y a des chevaux naturellement délicats, qui ſe dégoûtent pour peu de choſe. Il vient des citrons au dedans des lévres des chevaux deſſus & deſſous, qui leur cauſent une démangeaiſon : ils ſe frotent continuellement les lévres contre la mangeoire, & perdent le manger ſans autre indiſpoſition. Il faut pour-lors renverſer les lévres, & voir s'il n'y a point des cirons, qui ſont de petites élevures. Cela étant, on coupe la premiere peau au dedans des lévres, à l'endroit où ſont les cirons, avec un raſoir, ou couteau bien afilé : on frote enſuite ces inciſions avec ſel & vinaigre, par-tout le dedans des lévres, & le cheval recouvre d'abord l'appétit.

Il ſe peut qu'un cheval ſoit dégoûté, & qu'on n'en connoiſſe point la cauſe : faut le matin lui donner un coup de corne, ou bien le ſaigner au palais avec la lancette ; à la fin on donne au cheval deux picotins de ſon moüillé, pour lui arrêter le ſang.

Si aprés la ſaignée le dégoût du cheval continuë toujours, il faut le laiſſer ſans manger pendant deux heures, lui donner de bons lavemens, & tâcher, ſi l'on peut, à découvrir la cauſe de ſon dégoût. Il eſt bon au tems des raves d'en prendre une bonne quantité, & de lui en faire manger les feuilles & les racines. Au défaut des raves, donnez-lui des betteraves cuites, ou de la prêle verte ou ſéche : c'eſt une herbe qu'on trouve dans les champs. On remarquera ſi le cheval n'a point de chaleur contre la nature, ce qui ſe connoît par le battement de flanc : s'il ne bat point, donnez-lui du vin, & une once de thériaque, ou d'orviétan delayé parmi. Si le cheval n'eſt qu'un peu dégoûté, vous lui donnerez du ſon moüillé avec eau, dans laquelle vous aurez fait tremper de la ſabine : ſi le foin qu'on lui donne, en eſt humecté, cela n'en fera que mieux encore ; ou bien faites prendre au cheval le remede qui ſuit.

Prenez un pot bien net, du verjus, ou du vinaigre environ une couple de verres, ſept ou huit gouſſes d'ail concaſſées, deux onces environ de ſel menu, & une demi-livre de miel : mêlez toute cette compoſition, & en frotez à froid les gencives, la langue & le palais du cheval, avec un bâton entouré

Digitized by Google

d'un linge par le bout ; mais avant cela, il faut laver la bouche du cheval avec une éponge imbibée d'eau fraiche.

On peut encore pour ôter le dégoût au cheval, concaſſer cinq ou ſix gouſſes d'ail avec une poignée de ſel, les enfermer dans un linge, & lui faire mâcher une bonne demi-heure ; ou bien ſervez-vous d'une once d'aſſa fœtida, enveloppé d'un linge, & le laiſſez ronger au cheval.

Si après tous ces remedes ce cheval eſt toujours dégoûté, vous prendrez une branche de laurier de groſſeur médiocre, vous la lui mettrez entre les dents mâchelieres, & la lui laiſſerez mâcher : puis vous froterez cette branche, avec miel roſat, ou miel commun, & la lui donnerez à remâcher. Il faut continuer ainſi pendant une demi-heure, en frotant à pluſieurs fois le bâton de miel : au défaut de branche de laurier, une de figuier fera le même effet.

On ne ſçauroit trop ſoigner un cheval, quand il eſt dégoutté : il faut le contraindre à manger, ſoit en lui préſentant du foin avec la main, ou quelque morceau de pain, ou de l'avoine ; mais le plus aſſuté de tous les remedes, eſt de mêler une once de foie d'antimoine pulvériſé parmi du ſon moüillé, & le donner au cheval deux fois par jour.

Il y en a, lorſque les chevaux ſont malades, & qu'ils ne veulent point manger, qui leur donnent de la mie de pain mêlée d'eau & d'un peu de ſel, & en conſiſtance fort claire : s'ils refuſent de la boire, on la leur fait avaler avec la corne. Le gruau d'avoine, ou l'orge mondée ſimplement avec de l'eau, leur eſt très-bonne : il faut la leur donner tiéde, & paſſer ces gruaux, pour en ôter le plus gros.

On peut ſe ſervir à l'égard des bœufs dégoûtés, des remedes les plus ſimples dont on a parlé ; ou bien on prend des poireaux, du vin, ou du vinaigre, & du céleri qu'on lui fait mâcher, en lui levant le muſſle en haut ; ou bien on ſe ſert de brocolis, qui ſont des rejettons de choux.

DEGOUTTE', cheval *dégoutté* : voyez DEGOUT.

DEGRE', ſe dit de l'endroit, où l'oiſeau durant ſa montée, ou ſon élévation en l'air, tourne la tête, & prend une nouvelle carriere, qu'on appelle ſecond ou troiſiéme *degré*, juſqu'à ce qu'il ſe perde de vûë au quatriéme.

DEHARDER, c'eſt ôter des couples, que l'on a paſſé dans le milieu d'une couple qui tient deux chiens, pour en tenir pluſieurs enſemble ; & les en ôter auſſi, quand ils ont les jambes priſes dans leurs couples.

DELIE'ES, ſe dit des fumées bien mâchées que nous appellons, en terme de Chaſſe, *bien moulues*.

DELIVRE : on dit, en Pauconnerie, un oiſeau fort à *délivre* ; c'eſt-à-dire, qui n'a point de corſage, & qui eſt preſque ſans chair comme le héron, & *délivré* par conſéquent d'un poids que lui donneroit la chair s'il en avoit beaucoup ; c'eſt de-là que ce mot a été formé.

DELONGER, c'eſt ôter la longe d'un oiſeau pour le faire voler, ou dans une autre occaſion.

DEMANGEAISON, maladie des chevaux. On en voit, qui continuellement ſe frotent les jambes, de maniere qu'ils s'emportent tout le poil. Les vieux chevaux y ſont plus ſujets que les jeunes.

Pour y remédier on prend deux onces d'euphorbe en poudre, on la met dans une pinte de bon vinaigre, & on l'y laiſſe infuſer pendant dix heures ſur les cendres chaudes ; puis après avoir bien bouchonné les jambes du cheval, on les frote de cette mixtion. Il ne faut froter le cheval que deux fois pour le guérir. Il faut enſuite le ſaigner.

Ou bien prenez deux poignées de graine de ſtafiſaigre, pilez-les & les met-

tez infuſer dans de bon vinaigre ſur les cendres chaudes, puis vous en froterez les jambes du cheval.

Autrement il faut prendre quatre onces de couperoſe verte, autant d'alun brûlé & deux poignées de curage, qui eſt une herbe, les mettre dans deux pintes de vinaigre, & faire boüillir le tout juſqu'à diminution de moitié, après avoir bien bouchonné les jambes du cheval, on les lui frote de la mixtion.

La ſcorie de foie d'antimoine au poids de quatre onces, mêlée dans deux pintes de bon vinaigre, & après qu'il a bien boüilli eſt très-ſpécifique pour les *démangeaiſons*, qui ſurviennent aux jambes des chevaux, & à toutes les autres parties du corps. Il faut avec cela rafraîchir le cheval avec le foie d'antimoine dans du ſon moüillé.

DEMESLER LA VOIE, c'eſt trouver la voie du cerf couru au milieu d'autres cerfs.

DEMI-AUTOUR, c'eſt la ſeconde eſpece qui eſt maigre & peu prenant.

La premiere eſpece & plus noble eſt l'autour qui eſt femelle. Il y en a cinq eſpeces; les autres ſe trouveront à leurs Lettres.

DENONCIATEUR. L'Article XXV. de l'Ordonnance du Roi, du 4. Juin 1601. porte:

» Avons attribué & attribuons au » *Dénonciateur* des Délinquans coupables » & contrevenans à noſdites défenſes le » tiers denier, provenant deſdites amen- » des & confiſcations, après toutefois » qu'elles ſeront jugées par Arrêts de nos » Cours Souveraines. «

DENT. Les groſſes dents du loup ſont propres à mettre à des hochets pour les petits enfans & à polir.

DENT DE CHEVAL. Il y en a de cinq ſortes. Les premieres ſont les *dents mâchelieres* qui ſont au nombre de vingt-quatre; ſçavoir, douze à la *mâchoire ſupérieure*, & autant à celle d'en bas, appellée autrement *ganache*; ce ſont ces *dents*, avec leſquelles le cheval mâche la nourriture qu'il prend.

Les ſecondes ſont les petites *dents* qui viennent aux poulains, environ trois mois après qu'ils ſont nés: on les appelle *dents de lait*. Elles commencent à leur tomber à trente mois.

La troiſiéme eſpece de *dents* ſe nomme *crocs*. Ces *dents* ſont ſeules placées au défaut des barres, de chaque côté du canal, & deux au palais preſque vis-à-vis celles de deſſous.

Les jumens n'ont preſque point de ces *dents*; & ſi elles en ont, elles ſont très-petites.

La quatriéme eſpece de *dents* ſont celles de devant, avec leſquelles les chevaux paiſſent l'herbe: on les nomme *pinces* à cauſe de cela. Ces *dents*, avec les *mitoyennes* & les *coins*, ſont les premieres qui changent à un cheval, & par où l'on connoît auſſi l'âge des chevaux.

DENTE'E, en terme de Chaſſe, ſe dit d'un cou, ou atteinte des défenſes d'un ſanglier qui découd, & éventre les ſangliers & les chiens.

DE PASSAGE: on dit, faucon *de paſſage*, c'eſt une des dix eſpeces.

DE'PLOYER LE TRAIT, c'eſt allonger la corde de crin qui tient à la bote du limier.

DE'ROBER: on dit en Fauconnerie *dérober* les ſonnettes, quand l'oiſeau s'écarte, s'en va ſans être congédié, & emporte les ſonnettes de ſon maître. On dit: voilà un oiſeau qui vient de *dérober* ſes ſonnettes, qui s'eſt perdu.

DE'ROCHER, ou DEROQUER, terme de Fauconnerie, qui ſe dit de l'aigle, ou des grands oiſeaux qui pourſuivent les bêtes à quatre pieds, les contraignant à ſe précipiter de la pointe des rochers pour éviter de tomber dans leurs ſerres. On voit quelquefois les gros oiſeaux *dérocher* les faons & les biches.

DEROMPRE, en Fauconnerie, ſe dit, quand l'oiſeau de proie fond ſur un

Digitized by Google

autre, & de ſes cuiſſes & de ſes ſerres lui donne un coup ſi furieux, qu'il rompt ſon vol, l'étourdit & le meurtrit en le faiſant tomber à terre tout rompu & tout briſé. Voilà, dit-on, un faucon qui vient de *dérompre* ſa proie.

DERRIERE, c'eſt le terme dont on doit uſer quand on veut arrêter un chien, & le faire demeurer *derriere* ſoi.

DERRIERE, c'eſt la partie poſtérieure d'un animal. A l'égard du cheval, nous avons déja dit, parlant du train de *derriere*, que les jarrets ne doivent point être ſerrés, & ceux qui ont douleur à cette partie ſont ordinairement étroits de boyaux; & comme la croupe d'un cheval eſt en partie ce *derriere* dont on parle, il faut voir au mot CROUPE, ce qu'on en a dit.

DESCENTE, en terme de Fauconnerie, ſe dit d'un oiſeau qui fond ſur le gibier avec impétuoſité pour l'aſſommer, ce qu'on appelle *fondre en rondon*. Quelquefois la *deſcente* de l'oiſeau ſe fait doucement lorſqu'il ſe laiſſe aller en bas, ce qu'on appelle ſimplement *fondre*, ou *filer*.

DESEMPLOTOIR, c'eſt un fer avec lequel on tire la mulette des oiſeaux de proie, la viande qu'ils ne peuvent digérer.

DESSOLER UN CHEVAL, c'eſt lui arracher la ſole qui eſt au-deſſous du pied, appliquée comme une ſemelle à un ſoulier, & la corne qui eſt autour de la ſole & du pied aide à la tenir attachée contre le petit pied qu'elle couvre. On ſe trompe quand on croit que *deſſoler un cheval* eſt lui arracher tout le ſabot. Voici comment ſe fait cette opération.

On pare le pied qu'on veut *deſſoler*, abatant le talon en rendant la ſolle mince; enſuite on ajuſte un fer long d'un demi-doigt d'éponge plus que l'ordinaire: on rattache le fer à quatre clous, & on emplit le pied d'une remoulade chaude, ou de vieux-oin, de filaſſe avec des écliſſes. On renouvelle la rémoulade, ſi le pied eſt extrêmement ſec & aride, afin de nourrir le pied, & de l'humecter, afin qu'on puiſſe plus aiſément l'arracher.

La ſole étant bien humectée, on ouvre les talons, & avec les cornes du bouloir on décerne la ſolle tout autour de la corne, à l'endroit où elle ſe joint; & ce que la corne du boutoir ne peut réparer, on le fait avec la réniſſe, cependant on ne doit pas s'en ſervir ſi-tôt, ſi l'on eſt habile Maréchal.

Quand la ſole eſt bien décernée, on la détache par la pince avec une leve-ſole, & lorſqu'elle eſt déjointe par le bout, il faut la ſéparer par le côté avec la triquoiſe; & s'il y a quelque choſe qui en empêche, vous le coupez par deſſous avec le boutoir, puis paſſant à l'autre côté, vous le levez de même que le premier, puis on leve la ſole par le bout avec le leve-ſolle: on la prend avec les triquoiſes, & on l'arrache facilement & toute entiere.

Lorſque la ſole eſt levée, il faut, ſi les talons ſont ſerrés, fendre toute la fourchette par le milieu avec le biſtouri, en commençant depuis le dedans du paturon juſqu'à trois doigts au bout de la fourchette; puis remarquer s'il n'eſt point demeuré de la vieille ſole pour l'ôter auſſi, & laiſſer ſaigner abondamment le pied. On peut enſuite arrêter le ſang en liant le paturon aſſez ferme avec une corde, juſqu'à ce qu'il s'arrête & ne ſaigne plus.

Cela fait, on ferre le pied *deſſolé* à demeure pour ne plus lever le fer. On lui laiſſe un ſiflet à la pince pour égouter l'humidité qui peut reſter dans le pied. S'il y avoir quelque autre mal au dedans du quartier, & que le fer le couvrît, il ne faut pas ferrer le cheval à demeure.

Le ſang étant arrêté, il faut bien eſſuyer le pied avec de la filaſſe, & ſi le pied

pied d'ailleurs n'eſt point malade, on prend de la térébenthine, avec du miel & du tare, autant de l'un que de l'autre : on mêle le tout que l'on met ſur le feu, on emplit le pied de cette compoſition, qui doit être chaude, ſur des rouleaux de filaſſe qui en ſont garnis, & qu'on fait tenir avec des écliſſes. Il faut bien auſſi du côté du paturon garnir la partie du remede ſur la filaſſe, & en mettre comme par force dans la fente, afin que par-là la tenant bien ouverte le talon ſe trouve aſſez large, quand la ſole ſera revenuë ; mettez un bandeau autour pour faire que ces tentes ne ſortent point de la fente de la fourchette. On peut auſſi faire chauffer de la térébenthine, avec de la ſuie de cheminée, en remuant toujours pour s'en ſervir, au lieu de remede, dont on a parlé.

Il faut bien prendre garde de trop preſſer la ſole ; car loin d'empêcher par-là que la chair ne ſurmonte, au contraire elle croît avec plus de douleur pour le cheval, & y cauſe la fluxion des humeurs malignes qui y forment un très-grand déſordre.

Il faut après que le cheval eſt *deſſolé* avoir ſoin du pied, afin que la ſole revienne.

Si elle revient ſans être ferme, & qu'il y ait des boüillons de chair qui ſoufflent, il faut appliquer deſſus des orties broyées ou pilées, puis l'appareil de térébenthine, dont on a parlé. Si c'eſt en Hyver que les orties ſont rares, on moüille l'endroit qui pouſſe avec de l'eau-de-vie & de la couperoſe blanche pilée, & un plumaceau de filaſſe par deſſus, & l'appareil par deſſus.

Si la ſole en guériſſant eſt baveuſe en quelque endroit, & même que la chair ne ſoit pas couverte de ſole, on y mettra de la rémoulade de térébenthine ; & ſi l'on voit en un autre endroit que la chair ſurmonte, on y mettra un peu d'alun brûlé en poudre.

Si au contraire la ſole eſt trop long-tems à revenir & que le pied reſte ſeulement avec la chair vive, vous prenez du glouteron, qui eſt une herbe aſſez commune dans les champs, vous en broyez la feuille, & l'appliquez ſur la ſole, puis l'appareil par deſſus ; quelquefois auſſi la ſole ne ſe raffermit point ; pour-lors on y met de la filaſſe toute ſéche ſans autre appareil, après avoir moüillé la ſole avec de l'eau-de-vie : d'autres fois la ſole eſt auſſi trop ſéche, on y met alors une rémoulade. Il faut bien un mois pour rétablir un cheval *deſſolé*.

DE'TOURNER, c'eſt découvrir par le moyen du limier le lieu où le cerf eſt à ſe repoſer & en marquer l'enceinte.

DEVANT : on dit, en terme de chaſſe, prendre les devans, quand on a rencontré un cerf, c'eſt-à-dire, ſe porter à la ſource de ſes voies, & au de-là pour le ſuivre & remarquer de bout en bout, afin de s'en aſſûrer.

DEVOIR, en terme de Chaſſe, ſe dit de la portion ou curée du gibier, qui eſt duë à l'oiſeau qui l'a priſe.

DISNE'E des chevaux, comment les traiter alors. *Voyez* CHEVAL. C'eſt ordinairement à l'Hôtellerie où l'on s'arrête en voyage pour *diner*.

DONNER : on dit, en terme de Venerie, *donner* les chiens, c'eſt-à-dire, lâcher la meute après la bête : *donner* le cerf aux chiens, c'eſt lancer & faire découpler les chiens ſur les voies.

DORE'ES, ce ſont les fumées de cerf qui ſont jaunes.

DRAP DE CURE'E, c'eſt une toile ſur laquelle on étend la moüée qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont priſe.

DROIT de Chaſſe. Le *droit* préſuppoſe un titre, une longue poſſeſſion n'eſt point ſuffiſante pour attribuer *droit* aux forêts du Roi, parce qu'on la pourroit plutôt réputer uſurpation faite par la négligence ou connivence des Officiers,

qui ne vaudroit rien pour acquérir preſcription d'une ſervitude ſur le Domaine du Roi.

DROIT : on dit, en terme de Chaſſe, le *droit* qui eſt lorſqu'on eſt au vrai chemin que la bête tient & qu'on a redreſſé le change. *Voyez* CERF.

DROIT : on dit, prendre & tenir le *droit* pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie.

DROIT du limier, la rate & le foie de l'animal lui appartiennent dans la curée.

DROIT du valet de limier, qui a détourné, c'eſt l'épaule droite.

DROIT, ſe dit d'un cheval qui ne boite point, & qu'on garantit *droit*, chaud & froid, c'eſt-à-dire, qui ne boite point, ni lorſqu'il eſt échauffé, ni quand il eſt refroidi. On dit auſſi, qu'un cheval eſt *droit* ſur ſes jambes, quand le devant du boulet tombe à plomb ſur la couronne, de maniere que le canon & le paturon ſont en ligne.

DROIT : on dit auſſi, en Fauconnerie, le *droit* de l'oiſeau, lorſqu'on le paît de ce qu'il a volé, comme la tête, la cuiſſe, le cœur & le foie de la perdrix, l'aile de la corneille.

DROITS DU SEIGNEUR, ce ſont le filet, les cuiſſes & le cimier avec toute la tête.

DUC, oiſeau nocturne, dont les Fauconniers ſe ſervent pour prendre les autres oiſeaux. C'eſt une eſpece de hibou, qui a ſur la tête de petites cornes faites de plumes, & telles qu'on les peut voir dans la *Figure 67. Planche IV.* Tous les autres oiſeaux ont une haine, ou plutôt une antipathie mortelle pour celui-ci, ſi bien que lorſqu'ils en voient un, ils ſe perchent tout autour, & font un certain cri, comme pour s'aſſembler & conſpirer contre lui, & lorſqu'ils ſont en bon nombre les gros oiſeaux, qui ſe ſentent de la force, ſe jettent ſur le *duc* pour le battre.

Pour ſe ſervir utilement du *duc* en cette chaſſe, il faut le dreſſer à venir ſur le poing, & l'affaiter comme un oiſeau de proie. Cet oiſeau étant bien dreſſé, on fera proviſion de cinq ou ſix livres de corde groſſe comme la moitié du doigt, d'une ſerpe & d'une échelle double : enſuite il faut aller dans la campagne, où l'on ſçaura qu'il y aura quelques grands arbres, mais peu. Etant arrivé, on en choiſit un qui ſoit éloigné des autres de deux ou trois cens pas, & beaucoup branchu, tel que pourroit être un noyer de moyenne hauteur.

Cela obſervé, on prend garde que depuis le bas de la tige G. il n'y ait aucune branche, qui empêche de tendre le filet, & qui puiſſe l'accrocher en tombant. Il faut que la tête de l'arbre ſoit bien touffuë, crainte que s'il y avoit quelque vuide, l'oiſeau de proie ne vînt par-là fondre ſur le *duc*, lorſqu'il ſeroit ſous l'arbre.

Après cela, on ramaſſera toutes les feuilles & toutes les branches qui ſe trouveront à bas : on les portera bien loin à l'écart, crainte qu'elles n'épouvantent les oiſeaux pour leſquels on dreſſe le piége. Quand cela eſt fait, on choiſit trois branches du deſſous de l'arbre, diſpoſées en triangle : on y fait une fente avec une ſerpette, & cette fente doit être éloignée du tronc de l'arbre de neuf à dix pieds. Cette fente ſert pour y mettre un petit coin de bois attaché au filet, puis on prend un billot B. qu'on accommode ſous l'arbre, à quatre ou cinq pieds du tronc. Il faut qu'il tienne bien ferme en terre. On en prendra encore un autre D. qu'on mettra à cent pas de-là, & qu'on fera auſſi tenir bien ferme, ainſi que le précédent : on le garnit tout autour de feuillages E. F. qu'on piquera en terre, & autant qu'il en faudra pour former une loge à mettre une perſonne ou deux. Enſuite on ura derriere chaque billot un gros piquea M fiché avant dans la terre, ou un pied d'ar

bre auquel ſera attaché la corde C. dont on a parlé.

Quand le tout eſt ainſi préparé, un des Chaſſeurs prend le *duc* A. la corde & l'échelle. Il faut aller de bon matin ſur le lieu deſtiné pour la chaſſe ; & après avoir dreſſé l'échelle, & fait des fentes aux branches d'arbres, ainſi qu'on l'a dit, on prend le coin de bois attaché au bout de la ficelle d'un des bouts du filet, & on le fiche légérement dans une des fentes : puis après on va aux autres branches, pour en faire la même choſe, & attacher le filet, de maniere, comme on a dir, qu'il faſſe le triangle. La Figure le marque aſſez bien.

Lorſque le filet eſt tendu, on retire l'échelle, & on lie un bont de la corde au rronc de l'arbre, ou à quelque piquet, en le faiſant paſſer par le milieu du deſſus du billot B. puis on porte l'autre bout de cette corde juſqu'à l'autre billot D. qu'on obſerve auſſi de faire paſſer par deſſus. Il faut que cette cordè ſoit tenduë bien roide, & attachée au piquet, qui eſt proche de ce billot, après l'avoir paſſée dans la boucle, qui eſt proche C. & c'eſt vers cet endroit qu'il faut lier la corroie du *duc*, qui lui tiendra les deux jambes.

Tout cela obſervé, poſez l'oiſeau ſur le billot D. la vûë du côté de l'arbre. Quand le *duc* eſt ainſi placé, il faut ſe mettre dans la loge, de maniere que les oiſeaux de proie ne vous voient pas, & avoir toujours ſoin d'avoir les yeux rournés du côté du vôtre, pour obſerver s'il verra quelque choſe ; parce qu'il eſt impoſſible que la vûë de l'homme puiſſe aller auſſi haut, que volent les faucons, ou autres oiſeaux de cette nature : ce que le *duc* fait merveilleuſement bien, & la marque qu'il en donne, eſt lorſqu'il penche la têre un peu de côté, ayant les yeux en l'air ; & c'eſt alors qu'on le doit pouſſer par derriere, lui faiſant quitter le billot, & l'obligeant par-là de paſſer à l'autre tout le long de la corde. Pendant qu'il ſe donne ce mouvement, l'oiſeau de proie l'obſerve, & lui voulant une haine mortelle, il fond ſur lui pour le battre ; & comme il voit l'arbre, il ſe perche dedans H. où, après qu'il s'eſt délaſſé, & qu'il a conſidéré ſon ennemi, il veut ſe lancer deſſus : mais par malheur pour lui, il trouve pour obſtacle le filet, dans lequel il donne, & qu'il fait tomber, en s'enveloppant de plus en plus dedans. On court auſſi-tôt pour l'en retirer, crainte qu'en ſe débattant, il ne ſe rompe quelque aile. Quand cela eſt fait, on peut retendre, ſi l'on veut, le filet, comme auparavant.

Il y a une autre maniere de prendre les oiſeaux de proie. Pour y réuſſir, il faut ſe ſervir des mêmes filets, que pour les *pluviers :* voyez PLUVIERS. Pour ce qui eſt de l'endroit, il faut d'abord chercher une campagne ſpacieuſe, dont la ſituation ſoit élevée & découverte. On choiſit une belle place, où il n'y ait ni haies, ni arbres, & qu'elle en ſoit éloignée même de trois cens pas.

Le lieu ainſi choiſi, on y tend deux filets, comme pour les pluviers, excepté ſeulement que ceux-ci ſe verſent du même côté ; au lieu que ceux pour les oiſeaux de proie ſe tirent l'un d'un côté, & l'autre de l'autre. Ces deux filets D. E. (*Figure 68. Planche IV.*) étant ainſi tendus, on plante un billot A. au milieu des deux formes, & un autre B. à côté d'une loge, qu'on doit y faire, ainſi qu'on l'a déja dit. Par deſſus ces billots, il faudra paſſer la corde, pour l'attacher aux deux piquets ; puis poſer le *duc*, de même maniere, qu'il a déja été marqué, & le tenir ſur le billot B. pour le pouſſer, & le faire aller ſur l'autre, lorſque, ſelon les marques qu'on en a données, on jugera qu'en l'air le *duc* appercevra quelque oiſeau de proie, qui, lorſqu'il ſera deſcendu, fondra en biaiſant ſur lui. Il eſt bon d'obſerver le côté, d'où vient l'oiſeau de proie C. afin de tirer

le filet, enſorte qu'il donne dedans ; & pour mieux encore obliger l'oiſeau à deſcendre, on a quelques geais, ou bien des pies, pour ſervir de verges de meutes F.

Une autre maniere de prendre les oiſeaux de leurre, c'eſt d'avoir un pigeon blanc. On l'entoure de petites ramilles couvertes de glu, enſorte que l'oiſeau de proie ne puiſſe l'approcher, ſans toucher à cette glu. Enſuite celui qui chaſſe, ſe mettra dans une loge, qu'il aura faite exprès, pour ſe dérober à la vue de l'oiſeau, auquel il tend ſon piége. Il place auparavant ce pigeon au deſſus de cette loge, & ſur une raquette propre à jöüer à la paume. Cette raquette ſera arrachée avec une ficelle, que tiendra le Chaſſeur pour faire remuer le pigeon, quand il voudra, & lorſqu'il le jugera à propos. L'oiſeau de proie n'aura pas ſi-tôt vû le leurre, qu'il fondra deſſus, & s'engluera toutes les ailes ; ce qui l'empêcheta de voler. Il faudra d'abord le prendre, crainte qu'en ſe débattant, il ne ſe rompe quelque aile. Pour le dégluer, on le poudrera à l'endroit, où eſt la glu, de ſable & de cendre bien nets & bien ſecs. On le laiſſera une nuit en cet état ; puis on battra bien deux jaunes d'œufs, & on en mettra avec une plume aux endroits englués : on le laiſſera ainſi un jour & une nuit. Enſuite on fait fondre, gros comme une prune, de lard, & autant de beurre enſemble, & on graiſſe ces mêmes endroits. Il faut le laiſſer encore une nuit ; puis le lendemain le laver avec de l'eau tiede, & le nettoyer avec un linge bien net, tant que rien n'y demeure.

Les Fauconniers ont toujours en réſerve deux ou trois pelotes de laine, groſſes comme des perdreaux, qui ſont toutes couvertes de plumes de perdrix, attachées tout à l'entour avec des lacets de crin, qui y tiennent auſſi. Il faut que le tout ſoit proprement ajuſté. Cela fait, ils ont d'autres oiſeaux, qu'ils portent à cette chaſſe, & auxquels ils attachent aux pieds une de ces pelotes. Ils abandonnent ces oiſeaux les uns après les autres, & quelquefois tous enſemble. Il faut obſerver qu'ils les tiennent tous en filiere, & dès que l'oiſeau de proie les appetçoit, il va à eux pour les déttouſſer ; & liant cette pelote, comme ſi c'étoit une perdrix, il ne manque jamais de s'embarraſſer dans quelqu'un de ces lacets ; ce qui fait que les deux oiſeaux tombent d'abord à terre. Celui des Fauconniers, qui chaſſe ainſi, court auſſitôt deſſus. Il prend l'oiſeau de proie par le milieu du corps, ſans le preſſer ; puis il le débarraſſe. Enſuite il dénouë la pelote de l'autre oiſeau, qu'on ne fait voler derechef qu'à la fin de la chaſſe, à cauſe qu'il eſt tout effarouché de la priſe. Voilà différentes manieres de prendre les oiſeaux de proie, ou avec le *duc*, ou ſans le *duc*.

DUIRE. On dit en Fauconnerie, *duire* l'oiſeau. *Voyez* AFFAITER.

DUVET, eſt la plume menuë, qui couvre tout le corps de l'oiſeau de proie.

DUVETTEUX, ſe dit, en Fauconnerie, des oiſeaux qui ont beaucoup de plumes molles & délicates proche la chair. Ce mot vient de duvet : ainſi on dit, cet oiſeau eſt bien *duvetteux*.

EAUX, s'entend de certains maux, qui viennent aux jambes des chevaux ; & on les appelle pour cela, *mauvaiſes eaux* : elles ſont fort puantes. Ces *eaux* ſont preſque toujours précédées de l'enflure, & accompagnées de douleurs. Quand on les laiſſe s'enraciner, elles ſont ſuivies de poireaux & de crevaſſes. Elles naiſſent au commencement, & à côté des paturons ; puis montent juſqu'au milieu de la jambe, où elles font tomber une partie du poil.

Ces *eaux* ſont faciles à guérir d'abord; mais quand les humeurs ont pris cours, elles deviennent d'une cure longue & difficile. Le meilleur remede d'abord, eſt de tirer du ſang au cheval, environ deux livres, & lui faire prendre tous les matins, huit jours de ſuite, de la décoction de Gayac rapé ; puis le purger. Il faut couper le poil de l'endroit, où ſont les *eaux* ; & ſi la jambe n'eſt pas gorgée, la bien froter avec un bouchon, puis la graiſſer avec ce qui ſuit.

Prenez une livre de ſavon noir, un verre d'eſprit de vin ; ajoutez-y deux onces de ſel en poudre, trois onces d'alun brûlé, & ſuffiſamment de farine pour épaiſſir le tout. Appliquez le ſur le mal, ſans l'envelopper. Le lendemain il faut bien nettoyer l'endroit avec leſſive neuve, & appliquer encore du remede, juſqu'à gueriſon parfaite ; ou bien :

Ayez un pot neuf verniſſé, mettez-y deux livres de miel commun ; faites-le chauffer à petit feu. Quand il commencera à boüillir, ôtez le de deſſus le feu. Ajoutez-y quatre onces de verd de gris pulvériſé finement, autant de couperoſe blanche, mêlez le tout, & l'incorporez bien. Puis remettez votre pot ſur un petit feu, remuant toujours ; mêlez-y après deux onces de noix de galles en poudre. Otez cette compoſition de deſſus le feu, & y mettez à la fin une once de ſublimé en poudre, bien mêler le tout, & le remuer hors de deſſus le feu, juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Si cet onguent n'eſt pas aſſez deſſicatif, ajoutez-y quatre onces d'eau-forte ; autrement :

Prenez de l'eau, que les Orfévres ont employée, & en frotez tous les ſoirs les *eaux* ; elle les ſéchera très-bien. On ſe ſert auſſi d'eau-forte pour les vieux chevaux; ou bien :

Mettez dans un pot net & verni quatre pintes & demie d'eau, & une livre & demie de couperoſe blanche, & autant d'alun ; faites conſommer le tout juſqu'à moitié, & gardez cette eau, qui eſt propre pour déſécher celle des chevaux.

EAUX *de ceriſe, de groſeilles, de fraiſe, de framboiſe, de mûres*, pour boire en Eté. Pour faire cette *eau* rafraîchiſſante, on prend une livre du fruit, qu'on juge à propos. On prend une petite quantité d'*eau*, on écraſe le fruit, on le délaie dans l'*eau*, on le paſſe dans un linge blanc, & on y met enſuite un peu de ſucre : on le paſſe après à la chauſſe. Pour que l'*eau* ſoit bien claire, on la tient au frais, juſqu'au moment qu'on la ſert. Si on en veut faire des glaces, on y met un peu plus de ſucre, & l'*eau* dans des moules de fer blanc, & on la fait prendre avec de la glace, & du ſel, ou du ſalpêtre. Quand elles commencent à ſe glacer, on a ſoin de les remuer de tems en tems avec une cuillier, juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, comme il faut : on les dreſſe dans de petits gobelets, & on les boit dans le moment.

EBROUIR, en terme de Manége, ſe dit des chevaux pleins de feu, qui font

une eſpece de ronflement, comme s'ils vouloient faire ſortir de leurs naſeaux quelque humeur, qui les empêche de prendre haleine. C'eſt une bonne marque, quand un cheval s'*ébroüit*, lorſqu'on le veut retenir.

ECARTABLE, ſe dit des oiſeaux ſujets à s'écarter, tels que ſont les plus vêtus, & les plus coutumiers de monter en eſſorts, quand le chaud les preſſe.

ECHALAS. L'Extrait de l'Ordonnance du Roi du 7. Décembre 1660. porte :

» Sa Majeſté fait très-expreſſes défenſes aux Propriétaires, ou à telle autre » perſonne qu'il appartiendra, de laiſſer » aucun échalas dans leſdites vignes, » ſous peine de l'amende, & de confiſcation deſdits échalas, en cas de contravention.

ECHALOTE, on s'en ſert en Cuiſine pour les ragoûts, & les ſauſſes, qui ont beſoin d'être relevées.

ECHAPPER, ce terme s'applique aux oiſeaux, qu'on a en main, & qu'on met en liberté en pleine campagne, pour avoir le plaiſir de les faire voler aux oiſeaux de proie, qu'on lâche ſur eux.

ECHINE'E de cochon. Ce morceau en Cuiſine ſe met en côtelettes, ou à la broche, avec une ſauſſe à la moutarde, ou ragoût de petits oignons.

ECLABOUCHURE, c'eſt-à-dire, que la bête, que vous courez, fait aller de l'eau ſur les branches, & les herbes, qui ſont des deux côtés du ruiſſeau, qu'elle aura longé, ou traverſé, ou ſur les pierres qui excédent l'eau.

ECLAME, eſt le nom de l'oiſeau, qui eſt de longueur bien-faiſante, & non épaulé. Les *éclames* ſont plus beaux volans, que les gouſſants, c'eſt-à-dire, qui ſont courts, & bas aſſis.

ECCLESIASTIQUES.

L'Article XXXV. de l'Ordonnance du mois d'Avril 1669. porte :

» Quant aux Prêtres, Moines, & » Religieux, qui tomberoient dans cette » faute, & n'auroient pas de quoi ſatisfaire à l'amende, il leur ſeroit défendu » pour la premiere fois de demeurer plus » près des forêts, bois, plaines, & buiſſons, que de quatre lieuës; & en cas » de recidive, en ſeront éloignés de dix » lieuës, par ſaiſie de leur temporel, & » par toutes autres voies raiſonnables, » conformément à la Déclaration de » François Premier du mois de Mars » 1515.

L'Extrait de l'Article XVIII. de la Déclaration de François Premier du 18. Mars 1515. porte :

» Avons ordonné & ordonnons, que » ſi aucuns Clercs, Prêtres, Moines, ou » Religieux, attentoient contre noſdites » Ordonnances, qu'il leur ſoit défendu » de demeurer à quatre lieuës d'icelles » forêts, buiſſons, ou garennes, & néanmoins ſoient rendus à leurs Juges chargés du cas privilégié, & punis d'icelui, » ſelon l'exigence du cas; & s'ils étoient » coutumiers de le faire, leur ſera défendu de demeurer à vingt lieuës près » deſdites forêts; & à ce ſeront contraints par priſe du temporel, & par » toutes autres voies dûës & raiſonnables. *Voyez* PEINE contre les larrons.

ECREVISSES. Les *écreviſſes* ſe pêchent de trois manieres. Pour cela on s'en va le long des ruiſſeaux, où l'on ſçait qu'il y en a. On prend une douzaine de petites perches B. (*Figure 35. Planche X.*) longues de cinq pieds, & groſſes comme le pouce. On les fend par le petit bout, pour y mettre l'appât, tel que peut être un morceau de chair, une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux. Cela fait, il faut prendre ces perches par le gros bout, & mettre l'autre, où tient l'appât, à l'entrée du trou, où l'on juge qu'il peut y avoir des *écreviſſes*. Il eſt certain que s'il y en a, elles ſortiront auſſitôt pour s'attacher à cet appât; & tandis que ces animaux courent ainſi à l'amorce, il eſt bon d'avoir une eſpece de

Digitized by Google

petite truble C. & au défaut de cela, un panier attaché au bout d'une perche ſuffiſamment longue ; & ſe promenant à l'endroit, où ſont les perches appâtées, regarder s'il n'y a point d'*écreviſſes* priſes : s'il y en a, prenez la perche, & la tirez doucement au milieu de l'eau. Cela fait, gliſſez de même votre truble, ou votre panier par deſſous, ſans toucher aux *écreviſſes* ; enſuite levez votre appât, & votre truble en même tems. Si-tôt que ces *écreviſſes* ſeront hors de l'eau, elles quitteront l'appât, & tomberont dans le filet. Cette maniere de prendre les *écreviſſes*, eſt fort divertiſſante, & apporte beaucoup de profit. Plus on eſt de Pêcheurs à cette pêche, plus on rapporte de poiſſons. Quelquefois à un ſeul appât, il s'y en prend plus de vingt : qu'on juge du reſte.

Les endroits les plus abondans en *écreviſſes*, ſont les ruiſſeaux d'eau vive, & pendant le jour elles ſont pour l'ordinaire retirées dans les trous ſouterrains, ſous les racines d'arbres, ou les groſſes pierres ; & c'eſt là qu'il faut leur tendre l'appât, qu'on leur a deſtiné. Voilà la premiere maniere de prendre les *écreviſſes*. Voici l'autre : elle n'eſt pas à beaucoup près ſi abondante.

On ſe met dans l'eau, ou ſimplement on retrouſſe la manche de ſa chemiſe juſqu'au deſſus du coude : on ſe couche le ventre contre terre ſur le bord du ruiſſeau. On met ſon bras dans l'eau, & cherchant le long du bord s'il n'y a point de trou, où il puiſſe avoir des *écreviſſes*, on y fourre ſon bras ; & ſi l'on en ſent, on les tire. Ceux qui ſe mettent dans l'eau, font la même choſe. Il y a du danger à cette pêche, car quelquefois au lieu d'*écreviſſes*, on trouve des ſerpens.

La troiſiéme maniere de pêcher des *écreviſſes*, eſt aſſez fructueuſe. Il faut être pluſieurs perſonnes de compagnie, partie gens robuſtes, afin d'exécuter adroitement ce qui ſuit. On fait proviſion de pioches & de pieux, & avec cet attirail on s'en va à un ruiſſeau, où l'on ſçait qu'il y a des *écreviſſes*. On commence à regarder par où l'on pourra plus commodément faire un batardeau, pour arrêter l'eau, & la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une rigole, qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Pour faire le batardeau, on prend des piquets, qu'on fiche en terre en travers du ruiſſeau ; & quand il y en a ſuffiſamment de plantés, on met de travers une groſſe perche, pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui eſt arrêtée ſur les deux bords du ruiſſeau par deux piquets fichés en terre à coups de mailloche. Cela fait, on coupe des gazons, on les met contre les pieux en nombre aſſez ſuffiſant, pour fermer le paſſage à l'eau, & l'obliger de prendre ſon cours ailleurs. Le lit du ruiſſeau devient ſec, & les *écreviſſes*, qui ſont dans les trous, ou ſous les pierres, ne ſentant plus d'eau, en ſortent auſſitôt pour en chercher ; & pour-lors on les voit venir en foule, & on a le loiſir d'en amaſſer tant qu'on veut. On y pêche auſſi quelquefois du poiſſon, ou quelque anguille, ſi l'endroit qu'on a choiſi, eſt plus poiſſonneux, tels que ſont les ruiſſeaux, qui ſont voiſins des étangs.

Pour faire aſſembler un nombre d'*écreviſſes* dans un endroit, on prend un chien, ou un chat, ou pour le mieux un vieux liévre, qu'on fera pourir environ huit jours dans le fumier : on le lie avec une corde à une pierre, ou piquet. On met cet appât dans l'eau, & on y retourne le lendemain. On trouvera cette charogne toute environnée d'*écreviſſes*, dedans & dehors : on les prend toutes. On met la charogne dans le même endroit : on fait de même tous les jours, juſqu'à deux fois, tant que la charogne dureta. Mais comme en retirant cette charogne de l'eau, il y a bien des *écreviſſes*, qui quittent la proie, & qui s'échappent par conſéquent, on trouve qu'il n'y a rien de plus ſûr, que de

Digitized by Google

prendre un bon fagot d'épine, ou de bois tortu, & d'y mettre la charogne dans le milieu. Toutes les *écreviſſes* s'y aſſemblent, & en plus grand nombre. On peut le retirer de l'eau avec un crochet, ſans qu'aucune *écreviſſe* quitte la priſe, ce qui rend la pêche bien plus fructueuſe.

Il y en a, qui pour appât prennent une vieille morue ſalée, qu'on met pourtir dans le fumier quinze jours. Enſuite on la met dans l'eau, & on y retourne le lendemain. On la trouvera chargée d'*écreviſſes* : après quoi on la tirera doucement ſur le bord d'un tuiſſeau, où on l'enlevera, en paſſant un panier, ou une truble deſſus, parce qu'en la ſortant de l'eau, une partie des *écreviſſes* tombe au fond de l'eau, ce qui diminue le profit de la pêche. On en fera de même, tant que la morue durera : on la peut auſſi mettre dans un fagot, comme on a dit. Toute chair ſalée attire les *écreviſſes*, parce qu'elles aiment extrêmement le ſel, & qu'en mettant dans l'eau de vieux ſacs, qui auront ſervi à porter du ſel, & les laiſſer tremper une nuit dans l'eau, on les trouve le lendemain tous chargés d'*écreviſſes*, dans les endroits qui en ſont fertiles, & où il y a des Bureaux à Sel.

Pour faire naître des *écreviſſes*, partout où l'on veut, l'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche*, dit, qu'il faut prendre un quarteron d'*écreviſſes*, les mettre dans un pot neuf bien lutté ; enſuite les mettre au four pendant trois ou quatre cuiſſons de pain, afin qu'elles ſoient bien pulvériſées. On prend de cette poudre, on en fait de la pâte avec de la mie de pain ; & lorſqu'on voudra avoir des *écreviſſes*, dans un ruiſſeau, ou riviere, étang, ou autre lieu, on jette de cette pâte dedans, & il en naîtra au bout de trois ſemaines.

En Cuiſine, les *écreviſſes* de Seine ſont eſtimées les meilleures. Pour les connoître, on regarde le deſſous des groſſes pates, qui doit être rouge. Elles ſe mangent communément cuites dans un court-boüillon. Quand elles ſont cuites, on les dreſſe ſur une ſerviette pour un plat d'entremets. Les mêmes *écreviſſes* étant deſſervies, ſe réſervent une autre fois en fricaſſée de poulets, après avoir épluché les queuës & les pates. Si l'on veut, on fait auſſi d'excellens coulis de coquilles d'*écreviſſes*.

Si on veut faire un potage, ou une entrée aux *écreviſſes*, on met un moment boüillir les *écreviſſes* dans de l'eau boüillante : on les retire enſuite dans de l'eau fraîche, on en épluche les queuës, qu'on met à part, & les coquilles. On fait piler les coquilles : quand elles ſont fines, on les délaie dans un bon boüillon, & on les paſſe enſuite dans une étamine. Si on deſtine ce coulis pour un ragoût, on le tiendra plus épais : on met dedans les queuës d'*écreviſſes*, après les avoir fait cuire dans un peu de boüillon. On les laiſſe réduire preſque à ſec ; on met le tout dans le coulis : on goûte s'il eſt aſſaiſonné de goût, & on en ſert pour ce que l'on juge à propos, ſoit viande, ou poiſſon. Si c'eſt en gras, on ſe ſert de bon boüillon gras ; & pour le poiſſon, de bon boüillon maigre, fait avec toutes ſortes de bonnes légumes, & d'une eau de pois : il faut que le boüillon ſoit bien clair, pour ne point troubler le coulis. Si on veut faire un potage, on tient ſon coulis plus clair. On met dans le potage le boüillon, où on a fait cuire les queuës, qu'on met en cordon autour du plat, qu'on doit ſervir. Quand la ſoupe eſt mitonnée avec le boüillon, on y met le coulis d'*écreviſſes* ; on le fait chauffer, ſans qu'il boüille : on goûte s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & on ſert.

ECUMER, en terme de Fauconnerie, ſe dit, quand l'oiſeau paſſe ſur le liévre, ou ſur la proie, ſans s'arrêter. On dit auſſi, *écumer* la remiſe, c'eſt quand il paſſe ſur la perdrix, qu'il a pouſſée dans le buiſſon. Il ſe dit auſſi, quand l'oiſeau épie le gibier, que les chiens

chiens levent pour courir deſſus.

ECURIE, lieu, où on loge les chevaux. Une *écurie*, pour être bonne, ne doit être ni trop chaude, ni trop froide, ces deux extrémités ſont préjudiciables aux chevaux : il ne faut pas auſſi qu'elle ſoit trop humide, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds que l'humidité. Elle doit être garnie de tous les meubles, qui la regardent, comme d'un ratelier, d'une bonne mangeoire, d'étrille, de broſſe, de peigne, d'épouſſette, d'une éponge, d'un ſceau, de fourches de fer, & autres uſtenſiles qui y conviennent.

ECUYER, en terme de Vénerie, veut dire, un jeune cerf, qui accompagne & ſuit un vieux cerf.

EFFILER. On dit, en terme de Chaſſe, que les chiens ſont *effilés*, pour avoir couru avec trop d'ardeur.

EGALE', c'eſt-à-dire, moucheté, en terme de Fauconnerie. Cet oiſeau eſt fort *égalé*.

EGALURE, s'entend, en Fauconnerie, des mouchetures blanches, qui ſont ſur le dos de l'oiſeau. Ce faucon a le dos tout parſemé d'*égalures*.

EGAROTTE', en terme de Manége, ſe dit d'un cheval, qui eſt bleſſé au garot. *Voyez* GAROT, pour voir les remedes, qu'il y faut apporter.

ELARGIR, en terme de Manége, ſe dit, lorſqu'on fait embraſſer un plus grand terrein à un cheval, que celui qu'il occupoit, ou le faire marcher large.

ELIMER, terme de Fauconnerie, qui ſignifie, purger, & mettre un oiſeau en état de voler au ſortir de la muë.

EMAILLURE, terme de Fauconnerie, qui ſe dit des mailles, ou taches rouſſes, qui ſont ſur les pennes de l'oiſeau de proie.

EMBLER, c'eſt quand aux allures d'une bête, les pieds de derriere ſurpaſſent ceux de devant de quatre doigts.

EMBOUCHER, en terme de Manége, ſignifie, mettre un mors à un cheval, propre pour le bien manier, & pouvoir gagner ſon conſentement aux actions, qu'on demande de lui, pour y réuſſir.

Il faut ſçavoir que cette ſcience conſiſte en trois points. 1°. En conſidérant ce qui ſe met dans la bouche du cheval. 2°. On fait attention à la branche, qui eſt la partie la plus longue de la bride. 3°. On a égard à la goutmette, qui eſt placée ſur la barbe du cheval.

EMBOUCHURE, ſignifie, une partie du mors du cheval; & pour apprendre la ſcience de le ſçavoir emboucher, il faut ſe reſſouvenir déja de ce qu'on a dit. On ſçaura encore que l'*embouchure* nous donne, ou produit l'appui de la main : la branche qui l'accompagne, la fait agir, & il faut qu'elle ſe proportionne aux parties intérieures de la bouche. Elle eſt compoſée de ſes côtés, des chaperons, des olives, des fonceaux, & de la liberté de la langue. Nous avons déja dit bien des particularités de l'*embouchure*, à l'article de BRANCHE DE BRIDE. *Voyez* BRANCHE, étant inutile ici d'uſer de redites ſur cela.

EMERILLON, oiſeau pélerin, le plus petit de tous les oiſeaux de proie. Il n'eſt guére plus gros que le poing. Il a la tête bigarrée de diverſes couleurs, auſſi-bien que tout le deſſous du corps : le bec & les ſerres noires, le tour du bec & des yeux; les jambes & les mains fort jaunes. Il eſt le plus léger & le plus vîte de tous les oiſeaux de chaſſe, celui qui a le plus de courage; mais comme il eſt foible, ſon vol n'eſt que pour les alouettes, & les autres petits oiſeaux : voyez FAUCONNERIE pour ſon vol.

EMEUT : les Fauconniers appellent ainſi l'excrément que rendent les oiſeaux de proie. On dit : ce faucon donne une marque d'une parfaite ſanté, quand il rend bien ſon *émeut*.

Le faucon pélerin & le lanier font leur *émeut* ſous eux, & les autres oiſeaux

de proie le jettent en arriere, & un peu loin.

EMEUTIR, terme de Fauconnerie, qui ne ſe dit que des oiſeaux de proie, quand ils ſe déchargent le ventre. Cet oiſeau vient d'*émeutir*; quelques-uns diſent *émeuter*.

EMMIELLURE, charge, dont on ſe ſert pour guérir les bleſſures, ou écorchures des chevaux.

Emmiellure pour un coup de pied.

Prenez une livre de farine de froment, délayez-la avec du vin blanc, comme pour faire de la boüillie; faites-la cuire à petit feu, remuant ſans ceſſe, quand elle commence à ſe lier. Ayez d'ailleurs de la poix de Bourgogne, faites-la fondre à part dans un pot ou poêlon; joignez-y de la thérébentine & du miel. Le tout fondu, mêlez-le modérément chaud avec la boüillie: otez-le de deſſus le feu, & y ajoutez le bol en poudre. Il faut appliquer chaudement cette charge, & c'eſt ce qu'on appelle *emmiellure blanche*.

EMONDE, en Fauconnerie, ſignifie la fiente de l'oiſeau de proie. Les *émondes* des oiſeaux de proie font connoître leur ſanté, ou leur maladie.

EMPAUMER la voie, c'eſt prendre la voie.

EMPAUMURE, c'eſt le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui eſt large & renverſée, où il y a trois ou quatre andouillers au plus pour les cerfs de dix cors, & les vieux chevreuils, car les jeunes n'en ont pas.

EMPELOTER, ſe dit d'un oiſeau qui ne peut digérer ce qu'il a avalé, à cauſe que cette nourriture ſe met en peloton: pour-lors on la lui tire avec le déſempelotoir.

EMPIETER, terme d'Autourſerie, qui ſe dit des autours, lorſqu'ils enlevent, ou empiétent la proie, c'eſt-à-dire, lorſqu'ils l'emportent à leurs pieds.

ENCASTELE', cheval *encaſtelé*; ou atteint d'*encaſtelure*, lors donc que les talons lui preſſent ſi fort le petit pied, qu'ils le font boiter, ou du moins l'empêchent de cheminer à ſon aiſe. Le meilleur remede eſt de deſſoler le cheval, & de lui fendre la fourchette; ou bien de le ferrer de maniere qu'il en ſoit ſoulagé, mais ſi l'*encaſtelure* eſt grande le premier de ces remedes eſt le plus ſûr.

Pour empêcher un cheval de s'*encaſteler*, il faut en le ferrant abatre bien les talons ſans creuſer les quartiers, & parer la fourchette plate; outre cela il ne faut point du tout ouvrir les talons avec le bouloir, c'eſt ôter toute la force du pied. Après avoir fait parer le pied & laiſſer la ſole extrêmement forte au talon, on ſe ſert des fers à pantoufle; ils ouvrent les talons & les *endécaſtelent*. Il faut continuer la ferrure de cette maniere juſqu'à ce que les talons ſoient beaux, ce qui arrive infailliblement dans deux ou trois ſemaines. Ces fers à pantoufle ne ſont point propres pour faire voyage, quand un cheval commence à les porter, il faut qu'il y ſoit accoutumé.

Si le cheval ne boite pas de ſon *encaſtelure*, & qu'il ait à faire voyage, il ne faut point lui abatre ni lui abaiſſer les talons en le ferrant; il faut les lui laiſſer forts, autant qu'on le peut, & brocher ſeulement en pince; mais ſi le cheval eſt ſi fort *encaſtelé*, qu'il en boite, le ſeul remede eſt de le deſſoler.

ENCASTELURE, maladie ou douleur qui vient aux pieds des chevaux par la ſéchereſſe & rétréciſſement du ſabot, & qui les fait ſouvent boiter. Les chevaux de légére taille y ſont très-ſujets.

ENCEINTE, en terme de Chaſſe, ſe dit lorſqu'on tend les toiles, ou qu'on poſte des chiens ou des Chaſſeurs au-

Digitized by Google

tour d'un bois, ou d'un lieu où l'on veut chaſſer. On dit auſſi, faire ſes *enceintes*, c'eſt prendre ſes cernes quand on fait divers ronds autour des plus fraîches voies & allures de la bête, pour s'aſſûrer où elles aboutiſſent, & de-là conclurre l'endroit où elle eſt embûchée. Au reſte, *voyez* CERF.

ENCHAPERONNER, terme de Fauconnerie, qui ſignifie mettre un *chaperon* ſur la tête d'un oiſeau.

ENCHEVESTRER, terme de Charretier, c'eſt mettre un *chevestre* à une bête de voiture, ou un licol, c'eſt la même choſe. Les Payſans ſe ſervent ordinairement du premier mot. Il y a des *chevestres* de corde & de cuir; les premiers ſont plus en uſage à la Campagne que les autres. On *encheveſtre* les chevaux lorſqu'ils ſont de retour du charroi ou de la charruë, afin de les attacher au ratelier.

ENCHEVESTRURE, terme de Manége: il ſe dit d'une excoriation dans le paturon du cheval, qu'il s'eſt faite lorſqu'il s'eſt voulu grater le col avec les pieds de derriere, & qu'il s'eſt pris dans ſa longe.

ENCLOTIR, terme de Chaſſe, qui ſe dit lorſqu'on fait entrer en terre le lapin ou autre gibier.

ENCLOUER, ſe dit d'un cheval qui a pris un clou de ruë, ou qui a été piqué d'un clou par un Maréchal ignorant en le ferrant. *Voyez* ENCLOUEURE.

ENCLOUEURE, maladie des chevaux. *Voyez* CHICOT, ce ſont les mêmes précautions & les mêmes remedes.

ENCOLURE, en terme de Manége, eſt ce qu'on appelle aux autres animaux le *col*; elle eſt terminée ou bordée par le haut d'un crin ou criniere, & par le deſſous du goſier. L'*encolûre* d'un cheval, quand elle eſt belle, lui donne beaucoup de relief. Un cheval qui l'a telle, quoiqu'il ait la ganache quarrée, s'il ſe ramene bien, & que le devant de la tête ſoit étroit, paroîtra toujours très-beau, & quoiqu'il ait la tête belle, ſi l'*encolûre* eſt difforme, il ne paſſera jamais pour beau.

L'*encolûre*, outre l'agrément qu'elle donne au cheval, contribuë beaucoup aux bonnes qualités qu'il doit avoir, en ce qu'il le rend léger ou peſant à la main, ſelon qu'elle eſt bien ou mal faite.

L'*encolûre* d'un cheval doit être déchargée de chair pour être bien faite; elle doit en ſortant du garot monter droite en haut, & aller en diminuant juſqu'à la tête, faiſant à peu près le tour, que prend le col d'un cygne.

Il faut qu'elle ſoit longue, relevée & tranchante près de la criniere, c'eſt-à-dire, décharnée en cet endroit, & que toute l'*encolûre* conſidérée enſemble ne ſoit ni trop molle, ni trop tournée.

Pour les jumens, c'eſt une bonne qualité d'avoir l'*encolûre* un peu épaiſſe & charnuë, parce qu'elles l'ont preſque toujours trop effilée.

Les *encolûres* renverſées ſont celles dont la chair, qui devroit être au haut, qui fait cette rondeur, où ce grand arc de la criniere ſe trouve au deſſous près du goſier. Ces *encolûres* ſont difformes: on les nomme à cauſe de cela *encolûres* de cerf.

Les *encolûres* penchantes ſont celles qui ont trop de chair près de la criniere qui tombe d'un côté, & les autres pour en avoir trop au deſſous. Ces *encolûres* ne conviennent qu'aux chevaux de tirage, cela empêche qu'ils ne ſe bleſſent du collier.

Pour connoître ſi l'*encolûre* d'un cheval eſt bien faite, il faut lui ramener la tête avec la bride, & la ſituer en la plus belle poſture qu'il eſt capable. Pour avoir l'*encolûre* bien faite, il faut que le deſſous ne tombe pas à plomb. Celle qui tombe par deſſous, & au long du goſier à plomb eſt fauſſe; au lieu que celle dont

le haut de la ganache eſt près du goſier, plus en arriere que le bas du même goſier, près du poitrail, eſt une *encolure* renverſée, dont on a parlé.

L'*encolûre* la plus eſtimée eſt celle, qui deſcend depuis la ganache juſqu'au poitrail, au long du goſier, en forme de talus. Toutes ces belles *encolûres* qu'on recherche dans les chevaux fins, & dans les chevaux de carroſſes, ne ſont point néceſſaires pour les chevaux de tirage; on n'en trouve pas auſſi de ſemblables dans les chevaux de monture, dont on ſe ſert communément parmi la Bourgeoiſie.

Une *encolûre*, dont on a parlé, ne convient qu'à ces beaux chevaux, dont on ſe ſert pour la parade, & que tant de Grands Seigneurs prennent plaiſir de nourrir.

ENCORNE', terme de Manége, qui ne ſe dit qu'en cette phraſe : *javart encorné*, *atteinte encornée*. Voyez JAVART.

ENDUIRE, terme de Fauconnerie, qui ſe dit, quand l'oiſeau digere bien ſa chair. On dit: cet oiſeau *enduit* bien, cet oiſeau ne ſçauroit *enduire*.

ENFLURE, maladie des animaux cauſée par le ſang, ou par de mauvaiſes humeurs qui tombent ſur quelque partie. Si elle eſt arrivée à un cheval par quelque coup, on la diſſipera comme on a dit au mot COUP, *voyez-y*. Si elle lui eſt arrivée à une cuiſſe ou à une jambe, on aura recours au même endroit. Si c'eſt aux teſticules que l'*enflûre* ſoit ſurvenuë, on cherchera au mot TESTICULES. Si elle provient du farcin, & qu'il y ait des groſſeurs aux jambes, on les réſoudra & on les diſſipera, comme on le peut voir au mot FARCIN.

Lorſqu'on voit un bœuf *enflé*, ce qui ne peut lui provenir que par quelque mauvaiſe choſe qu'il a avalé, on lui baſſine le ventre avec une baſſinoire, puis on lui donne un lavement avec une décoction d'herbes émollientes, avec de l'huile de noix, & un peu d'orviétan ou thériaque.

Les brebis ſont auſſi ſujettes à avoir le ventre *enflé*, ce qui leur provient pour avoir mangé quelques herbes dont les ſucs étoient dangéreux, ou infectés de quelque venin, & on reconnoît que l'*enflûre* eſt dangéreuſe lorſqu'on leur voit la bouche baveuſe, & qu'elle exhale une haleine puante. Pour guérir les brebis de ce mal, on les ſaigne d'abord ſous la queuë, en la partie qui eſt proche des feſſes; puis on leur fait boire de l'urine d'homme, ou de l'orviétan ou thériaque dans de l'eau.

ENFONCER, terme de Fauconnerie, qui ſe dit lorſque l'oiſeau fond ſur la perdrix, la pouſſant juſqu'à la remiſe. Prenez garde, dit-on, ce faucon vient d'*enfoncer* ſa proie.

ENFOURCHURE, terme de Chaſſe, qui ſe dit de la tête d'un cerf, dont l'extrémité du bois ſe termine en fourche & en deux pointes, & une tête de la ſorte s'appelle *enfourchée*.

ENGINS, c'eſt, ſelon certains Preneurs d'oiſeaux, l'équipage qui convient à cette Chaſſe, & qu'on porte lorſqu'on y va.

ENGORGE': on dit qu'un cheval a les jambes *engorgées*, pour ſignifier qu'il les a pleines de mauvaiſes humeurs.

ENGRAISSER; on *engraiſſe* des chevaux pour leur faire avoir un bon corps, voici comment.

Quand les chevaux ſont jeunes & fort défaits, on leur donne l'orge en verd; & pour tirer un bon effet de cette nourriture, on leur donne du ſon ſec deux fois le jour, mais s'ils ſont paſſablement gras une fois ſuffit, environ à midi: & pour leur purifier le ſang, on leur mêle deux onces de foie d'antimoine en poudre dans leur ſon, après qu'on la moüillé. Il faut leur continuer ce régime, tant qu'ils ſont au verd ou à l'orge, car l'herbe ordinaire leur eſt auſſi très-bonne.

Quand on donne de l'eſcourgeon en verd aux chevaux, il faut ſi le tems eſt froid bien couvrir les chevaux à l'écurie ou aux pâturages, autrement ils ſeroient en danger de devenir fourbus. Pour bien donner l'herbe à un jeune cheval juſqu'à ſept ou huit ans, il faut le ſaigner & le mettre au verd, ſoit à l'écurie ou aux pâturages, deux jours après la ſaignée, & prendre le tems que l'herbe ſoit aſſez grande pour que le cheval la puiſſe paître. On l'y laiſſe nuit & jour, ſans le panſer ni l'étriller, pendant un mois ou davantage, & on ne lui donne point d'autre nourriture que de l'herbe.

L'herbe chargée de roſée purge le cheval & évacue toutes les mauvaiſes humeurs qu'il peut avoir dans le corps, & l'*engraiſſe* enſuite. La roſée outre cela contribuë à remettre les jambes, deſſéchant tout ce qu'il peut y avoir de ſuperflu; & ſi le cheval eſt atteint de démangeaiſon, ou de gale, l'herbe le guérira: enfin, il y a peu de maux auxquels l'herbe ne ſoit un ſouverain remede pour les jeunes chevaux, hors au farcin, à la morve & à la pouſſée, auxquels elle eſt fort contraire. L'herbe profite aux jeunes chevaux, & elle morfond les vieux.

Quand un cheval mange l'herbe, il faut le faire boire à midi & le ſoir. Dès que la chaleur ſe fait ſentir fortement l'herbe durcit, & n'eſt plus bonne pour les chevaux; les regains ne valent auſſi rien. Tout cheval qui a mangé le verd en orge, ou en herbe, doit manger du grain & du foin une douzaine de jours avant que de commencer à le faire travailler rudement. Il faut en ſortant les chevaux de l'herbe les ſoigner, puis les mettre en haleine tout doucement; & comme le verd pourroit leur avoir engendré des vers dans le corps, on leur donnera le remede ſuivant.

Prenez une livre de beurre frais, demi-once de bon mercure doux ou ſublimé en poudre, & deux onces de poudre cordiale ou d'orviétan, ou thériaque, paîtriſſez le tout enſemble, & en formez des pilules que vous faites avaler au cheval avec une pinte de vin rouge; au lieu de ſublimé, vous pouvez vous ſervir de cinabre en poudre.

Voici encore une autre méthode dont on ſe ſert pour *engraiſſer* les chevaux; elle eſt très-bonne & facile, & de peu de dépenſe. Pour cela faites tirer du ſang au cheval, & moudre groſſierement de l'orge, ce que vous jugerez en avoir affaire; mettez un demi-boiſſeau de cette farine dans un grand ſceau plein d'eau, remuez le tout avec un bâton aſſez long tems, laiſſez bien raſſeoir la farine au fond, verſez toute l'eau dans un autre ſeau, que le cheval n'en boive point d'autre, & qu'il mange tout le gros, qui eſt tombé au fond du ſeau en trois fois, le matin, à midi & le ſoir.

S'il fait difficulté de manger cette farine ſeule, mêlez un peu de ſon parmi; le lendemain diminuez-en la doſe, & enfin n'en mettez plus du tout: on peut même mêler de l'avoine dans la farine d'orge pour la lui faire manger, & la diminuez comme le ſon.

Il faut remarquer de ne moüillet de farine tous les jours que ce qu'on en veut donner au cheval; car elle s'aigrit, ce qui les dégoûte toujours. C'eſt à l'écurie qu'on obſerve cette méthode.

Quand on remarque que le cheval ſe porte bien, & qu'il eſt *engraiſſé*, on quitte ce régime peu à peu, lui donnant une fois le jour de l'avoine & deux de farine, & après deux d'avoine & enſuite trois, & continuez ainſi juſqu'à ce que le cheval ſoit *engraiſſé*.

Il eſt bon de lui donner du foin pendant ce tems-là, & de bonnes gerbées, s'il y en a; mais il ne faut pas qu'il travaille, on ſe contente de le promener au pas pendant une demi-heure.

Digitized by Google

Lorſqu'un cheval a mangé huit jouts de cette farine, on le purge de la maniere qui ſuit, ſi l'on juge qu'il ſoit néceſſaire ; & pour cela on prend une once & demie d'aloës très-fin, une once d'agaric & autant d'iris de Florence, le tout en poudre, & le mettez dans une pinte de lait. Vous faites avaler ce remede au cheval que vous tenez bridé quatre heures avant la priſe, & autant après. On continuë toujours la farine & la boiſſon.

Après que le médicament a fait ſon effet, & que le cheval ne rend plus rien, il faut qu'il mange encore huit jours de la farine d'orge moüillée comme on l'a dit. On pourroit ſe ſervir de cette méthode de vivre pour *engraiſſer* les bœufs.

ENGRENER, ſe dit à l'égard des chevaux qu'on nourrit de bon grain, pour les rétablir lorſqu'ils ſont maigres, ou qu'ils ont été malades, on *engrene* les chevaux d'avoine : mais il faut dans le commencement uſer en cela de prudence, & pour cela, *voyez* au mot ENGRAISSER, comment on leur diſtribuë ce grain.

ENGUICHURE, terme de Chaſſe, ce ſont les cordons attachés par trois anneaux aux cors de Chaſſe, qui ſervent à les porter, qui s'étréciſſent & s'élargiſſent à proportion de la corpulence du Piqueur. Et l'Auteur du petit Dictionnaire des Chaſſes dit qu'*enguichure* eſt l'entrée de la trompe.

ENLARMER UN FILET : c'eſt un terme dont ſe ſervent ceux qui font des filets propres pour la Chaſſe, ou pour la Pêche ; & ce n'eſt autre choſe que faire comme des grandes mailles à côté du filet avec de la ficelle. On *enlarme* tous les filets qui ſe doivent mouvoir, comme ſont les rets ſaillans, auxquels il convient de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la ficelle, afin d'y paſſer la corde qui les doit faire joüer ; car ſi on la paſſoit dans les *mailles* du filet, outre que ce filet n'ayant pas de liberté, pour couler ſur la corde, ſeroit trop long-tems à faire ſon effet, les petites mailles ſeroient incontinent rompuës étant froiſſées par la corde.

Il faut donc pour *enlarmer* un filet avoir de la ficelle de la groſſeur proportionnée au fil, dont le filet eſt fait, & comme en la *Figure* 18. *de la Planche I.* paſſer une corde ou ficelle dans toutes les mailles d'un des bouts du filet ; par exemple, celui marqué des chiffres 8. 9. 10. 11. noüer les deux bouts de la corde enſemble, & la mettre à un clou, puis prendre le bord du filet & attacher une ficelle à la premiere maille R. & à un demi-pied plus loin paſſer la même ficelle dans une autre maille 12. & faire un nœud pour l'arrêter ; de-là à un pied plus loin 13. en faire encore autant, & continuer toujours de même juſqu'au bout.

Cette ficelle étant ainſi noüée de demi en demi-pied, elle fera comme de grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. au côté du filet, par leſquelles on paſſe la corde qui le doit faire joüer. Ce n'eſt pas une regle néceſſaire que ces grandes mailles ſoient de la grandeur d'un demi-pied ; car vous les ferez plus longues ou plus courtes, ſelon la longueur & la largeur du filet.

Au reſte, on doit être averti qu'il faut *enlarmer* les filets par les côtés de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rets ſaillans, qui ne vaudroient rien autrement. Par exemple, le filet a été levé ou commencé par les mailles R. 8. 9. 10. 11. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. &c. juſqu'à R. repréſentent la longueur ; auſſi paroît-il *enlarmé* par le côté de la longueur, car ſi on l'avoit *enlarmé* par la largeur marquée des chiffres 8. 9. 10. 11. lorſqu'il ſeroit queſtion de le tendre & cacher en terre, comme doivent être les rets ſaillans, il ne ſe pourroit pas loger en un petit lieu, parce

qu'il s'enfleroit. C'eſt pourquoi on doit obſerver de commencer de tels filets, par la longueur, & non par la largeur, c'eſt-à dire, qu'il faut faire la levûre de la largeur qu'on veut le filet, & continuer le travail ſur la longueur. *Voyez* FILET.

ENLEVER LA MEUTE, c'eſt lorſqu'au lieu de laiſſer chaſſer ſes chiens, on les entraîne par le plus court chemin au lieu où un Chaſſeur a vû le cerf, & où on retrouve la voie.

ENSELLE', terme de Manége, qui ſe dit d'un cheval qui eſt difficile à bien ſeller. Les chevaux *enſellés* ont pour l'ordinaire les reins bas & l'encolûre haute, & n'ont jamais grande force, ou qu'ils ont le flanc avalé, ce qui eſt un défaut.

ENTEES, ce ſont des fumées de cerfs ou de biches, dont deux ne font qu'une, & qui peuvent ſe ſéparer ſans ſe rompre.

ENTER, ſignifie, en Fauconnerie, rejoindre une penne gardée à celle d'un oiſeau, qui eſt rompuë, froiſſée ou albrenée: c'eſt auſſi la racommoder à l'aiguille, ou au tuyau. Quand un oiſeau eſt courageux, ſouvent il prend un effort, & a les pennes froiſſées, pour avoir trop rudement battu ſon gibier, ſi bien qu'alors il faut les *enter*, voici comment.

Prenez de l'avoine, faites-la boüillir dans un poëlon, & réduire en boüillie; faites en un cataplaſme ſur les pennes, qui reprendront leur premier état ou tomberont. On *ente* les pennes d'un oiſeau avec une aiguille faite exprès, pointuë par les deux bouts, & trempée dans du vinaigre, ſel & poivre, pour la mieux faire tenir. Quand la penne eſt rompuë dans le tuyau, il faut pour-lors abattre l'oiſeau, afin de la mieux *enter* à l'aide d'un petit poinçon, avec lequel on fait deux trous, ſe ſervant de petites plumes en guiſe de chevilles. On ſe comporte en cela comme un Charpentier, qui *ente* une piece de bois, en mettant en long & en travers. Quand le tuyau eſt tout-à-fait ôté de l'aile, il faut mettre un grain d'orge dans le trou, pour empêcher qu'il ne ſe ferme, & que la penne ne s'éteigne. Pour vouloir quelquefois trop avillonner un oiſeau, il ſe démonte une ſerre, pour-lors on prend de la térébenthine de Véniſe, avec de la crote de chévre ou de brebis; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprès, pour chauſſer le doigt ou la ſerre démontée, & il en revient une nouvelle.

Il y a un autre moyen indubitable pour *enter*; c'eſt que coupant la penne dans un tuyau, on prend une ſemblable penne, & mettant un tuyau dans l'autre on fait tenir cette *ente* avec de bonne colle, choſe fort aiſée & commune aujourd'hui parmi les Fauconniers. On dira ſeulement que pour bien *enter* un oiſeau, ſi c'eſt un faucon, il faut avoir des ailes d'un autre faucon: ſi c'eſt un ſacre, il faut avoir de celles d'un ſacre, & ainſi des autres. C'eſt pourquoi on doit garder les ailes des oiſeaux, quand ils meurent, pour les *enter* en mêmes eſpeces: on ne doit pas ſeulement avoir ſoin de cela, mais auſſi d'*enter* un cerveau d'un cerveau, une longue penne d'une longue penne, & garder cet ordre de rang en rang, afin que l'oiſeau ſoit proprement *enté*, ſoit à l'aiguille, ou au tuyau.

Si les pennes des oiſeaux ſe rompent entierement, on a des aiguilles expreſſément faites en triangle, fort ſubtiles & pointuës par les deux bouts, longues de travers de deux doigts: puis après on coupe la penne que l'on veut *enter*, enſorte qu'elle ſe puiſſe bien joindre à l'autre qu'on a préparée, faiſant le tout adroitement & gardant la proportion. Cela fait, on foure cette aiguille, tant qu'elle ſe trouve moitié d'un côté, & moitié de l'autre. Lorſqu'on fait ces *entes*, on trempe une heure auparavant

ces aiguilles dans du jus de limons, ou dans des ails, ou bien dans un oignon.

Pour mettre, ou *enter* une queuë de lanier à un faucon, ou à un autre oiſeau, il faut avoir une carte de tarot, qui ſoit aſſez grande, & la fendre ; après on paſſera toute la queuë de l'oiſeau dedans (nous entendons les douze grandes pennes), puis on prendra de ſemblables pennes par rang, & coupant celle de l'oiſeau, on *entera* les autres par ordre, commençant par les côtés juſqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde en coupant les pennes à l'oiſeau, de les couper de biais, comme le bout d'une flûte, ou comme une oreille de cheval, & que la pointe des cinq pennes ſoit en dehors, chacune de ſon côté. Quant aux deux couvertes, on les coupera toutes rondes par le bout, & par ce moyen la queuë ſera toujours plus ſerrée & mieux en ſon lieu.

Il ne faut pas que les tuyaux ſe fendent, entrant l'un dans l'autre. Ce qu'ayant fait, on commencera à les bien coller un à un, avec de la colle de poiſſon, mettant les *entes* chacune à ſa place, & par rang. Lorſque les pennes des ailes ſe rompront, on peut connoître, par ce qu'on vient de dire, comme il faut qu'on les *ente* : mais pour le bien faire, on a du pennage d'un oiſeau de même eſpece, car les *entes* ne ſont jamais bien aſſorties d'une eſpece à l'autre, principalement pour les ailes ; ni moins d'une penne, miſe hors de ſon rang, ſi on ne les change toutes volontairement.

L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche* rapporte avoir autre fois *enté* à un oiſeau neuf pennes de chaque aile, lequel en vola depuis, auſſi-bien que des ſiennes propres. Pour le menu plumage de l'oiſeau, il ſe peut *enter* de plumes de diverſes couleurs, telles qu'on voudra.

ENTES : on appelle *entes*, en terme d'Oiſeleur, des peaux d'oiſeaux remplies de paille ou de foin, auxquels on fiche un piquet par deſſous le ventre, pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient ſur leurs pieds, afin d'attirer les autres oiſeaux, qui les voient, qui ſe jettent dans les piéges qu'on leur tend.

ENTORSE, ou diſſolution du boulet, maladie des chevaux, appellée autrement *mémarchûre*, c'eſt lorſque le boulet ſe tourne avec violence, lorſque le cheval chemine. Il faut remédier au plutôt aux *entorſes* ; car ſi on les laiſſe envieillir, l'humeur étrangere y tombe, s'endurcit, & cauſe du déſordre à cette partie, de maniere que le cheval en devient eſtropié.

On voit des *entorſes* qu'on juge très-rudes, qui ne font boiter le cheval que cinq ou ſix pas, & qui guériſſent ſans remede par le repos ſeul. Il y en a d'autres auſſi qui ſont très-dangéreuſes, & qui rendent les chevaux fourbus dans l'écurie, ſans qu'on s'en apperçoive. Les *entorſes* aux jambes de derriere ſont bien plus mauvaiſes & plus difficiles à guérir que celles de devant, étant ſouvent obligé d'y donner le feu.

Au reſte quand cet inconvénient eſt arrivé, il faut, comme on a déja dit, y remédier promptement ; & pour cela, ſi l'*entorſe* eſt grande, il eſt à propos de deſcendre de cheval, de le mener par la main, & auſſi-tôt qu'on eſt en lieu de repos, ſans laiſſer refroidir la partie, s'il ſe peut.

On prend gros comme un œuf de couperoſe blanche ; on la fait diſſoudre à froid dans une pinte d'eau, dont vous humectez un linge que vous appliquez ainſi, en quatre doubles, tout autour du boulet, & liez deſſus avec une envelope, le tout à froid. On réitere ce remede de ſix heures en ſix heures, & on continuë ainſi juſqu'à parfaite guériſon, ce qui arrive en deux jours, ſi le remede a été appliqué, avant que le boulet fût refroidi.

Mais

Mals ſi l'on a trop tardé, ou que l'*entorſe* ſoit au boulet de derriere, il faut bien plus de tems : au défaut de coperoſe, on peut prendre de l'eſprit de vin ou de l'eau-de-vie, & en froter le boulet, avec une bonne emmiellûre par deſſus appliquée chaudement ſur de la filaſſe, en maniere de caraplaſme, qu'on laiſſe vingt-quatre heures ſur le mal ; puis on frote derechef le boulet avec de l'eau-de-vie, ou eſprit de vin. Si le cheval ne guérit pas au bout de douze jours, il faut prendre moitié eau-de-vie, & moitié eſprit de térébenthine, une once de chacune, le tout enſemble dans une phiole, & en froter le boulet juſqu'à ce qu'il en ſoit bien pénétré ; enſuite on met le cheval à l'écurie attaché de maniere qu'il n'y puiſſe porter la dent, cela lui cauſeroit un notable préjudice ; & une heure après l'application, que le bouler en ſera tout imbibé, on l'envelope avec une bonne emmiellûre. *Voyez* EMMIELLURE, ce que c'eſt : ou une rémoulade, *voyez* REMOULADE, & vous en ſervez.

Quand ces remedes ordinaires ont manqué, & que la nature a été trop foible à l'aide des remedes, pour ſurmonter le mal & réſoudre l'humeur que la douleur & la fluxion y ont cauſé ; on y applique pour-lors le feu, dont on entoure le boulet ſans percer le cuir ; puis on met par deſſus un bon cirroüenne, on laiſſe tomber les eſcarres, puis on frote les plaies, que le feu a faites, avec de l'eau-de-vie ; & par deſſus de l'écaille d'huîtres calcinée & pulvériſée finement juſqu'à parfaite guériſon.

On croit ſouvent que le cheval n'a qu'une *entorſe*, lorſque le boulet eſt démis : alors vous prenez le boulet dans votre main, & mouvant le pied de l'autre main, vous connoîtrez s'il remuë en ſa place naturelle ; ou s'il eſt démis, le mouvement pour-lors eſt toûjours à côté, peu ſouvent en avant. Dans ce cas, ſi on repouſſe l'os en ſa place ; & l'on fait l'office de Bailleüil, après avoir coupé le poil tout autour du boulet, puis on le frote avec eſprit de térébenthine & eau-de-vie, le tout battu enſemble & à pareille doſe : puis on met par deſſus une rémoulade, comme on a déja dit, & on entoure le bouler d'écliſſes, avec un bon bandage. Il faut froter toute la jambe & l'épaule d'un bon onguent ; & ſi c'eſt au boulet de derriere froter entierement la cuiſſe, le jarret & la jambe, enſuite ſuſpendre le cheval, afin de ſoulager ſa jambe malade.

Après avoir ainſi panſé la partie offenſée, on donne ſoir & matin, & tous les jours un lavement au cheval, compoſé de polycreſte, dans une décoction d'herbes émollientes. On laiſſe ce premier appareil pendant neuf jours, ſans y toucher, excepté qu'il faut tous les deux jours froter la jambe & l'épaule avec un bon onguent.

Qu'on ſe garde bien de faire comme il y en a, qui pour-lors ſaignent le cheval à la pince, il faut le ſaigner du col, même avant de commencer aucun remede ; & quand on a levé le premier appareil, on frote comme auparavant le boulet avec de l'eau-de-vie : on y met un autre emplâtre & on le bande avec des écliſſes comme on a dit. Cet appareil ne dure que vingt-quatre heures, laiſſant toujours le cheval ſuſpendu, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que l'*entorſe* ſoit guérie.

Quand le cheval eſt guéri & qu'il ne bolte plus, on y met le feu, comme on a dit, pour aſſûrer la cure & empêcher la rechute, & quoiqu'il boite encore, on y met encore le feu pour le dernier remede.

Il y en a, dit LIGER, qui ont l'eſprit aſſez foible que de croire guérir les *entorſes* avec des grimaces & des paroles, mais il y a bien de l'abus.

ENTRAVER, terme de Fauconnerie, qui ſe dit parmi les Fauconniers

lorſqu'ils raccommodent les jets de l'oiſeau, de ſorte qu'il ne peut ſe déchaperonner. R'*entravez*, dit-on, *cet oiſeau, il ſe déchaperonnera.*

ENTRE'E DE GIBIER. L'Extrait de l'Ordonnance du 21. Janvier 1715. porte :

» Défend Sa Majeſté aux Commis » de ſes Fermes & autres Prépoſés aux » *Entrées* de la Ville de Paris, de laiſſer » paſſer aucun gibier porté à la main, ſi » le Porteur ne leur repréſente un cer- » tificat, ſigné du Propriétaire des Fiefs » & Terres où il aura été tiré : n'en- » tend néanmoins Sa Majeſté compren- » dre dans la préſente Ordonnance le » gibier que les Marchands Forains, les » Meſſagers & autres Voituriers publics » peuvent amener & voiturer, ce qu'il » leur ſera libre de faire comme par le » paſſé. «

ENTRE-OUVERT, cheval *entre-ouvert*, c'eſt lorſque l'épaule d'un cheval eſt *entre-ouverte* par quelque effort violent. Il faut ſonger à y remédier au plutôt ; & pour cela on commence par abatre le cheval ſur de la paille, & à le tenir de maniere qu'il ne puiſſe ſe remuer ; puis on lui broie l'épaule avec un grès, ou une brique, ſi fortement, qu'on meurtriſſe cette partie en la moüillant. Si c'eſt un cheval de légére taille, qui ſoit peu chargé de chair aux épaules, on ne l'abat point ; & s'il eſt poſſible on lui détache toute la peau de l'épaule, avec épatule entre chair & cuir, tout autour de deſſus la peau de l'épaule. Cette opération eſt du reſſort d'un Maréchal. Trois jours & trois nuits après l'opération, il faut tous les jours tirer les plumes qu'on y met, & faire écoulet la matiere, puis remettre les plumes frotées de vieux oin, ou d'autre graiſſe blanche.

On continuë à panſer ainſi le cheval pendant quinze jours, puis on ôte les plumes, & les plaies ſe referment alors d'elles-mêmes.

Il y en a qui, après avoir détaché la peau de l'épaule, ſoufflent toute l'épaule par l'ouverture qu'on a faite, puis qui y introduiſent des tranches de lard gras, larges de deux ou trois doigts & fort déliées, & qui les font couler entre cuir & chair juſqu'au haut de l'épaule, avec de la graiſſe de porc, qui entravent le cheval & lui mettent un patin.

L'épaule enfle pour-lors ; il faut s'y attendre, & faire couler tous les jours la matiere par le trou & les tranches de lard pour en remettre de nouvelles à la même place. Au bout de dix jours on retranche les tranches, & on ſe contente de laver toute l'épaule avec du vin chaud & du beurre frais fondu enſemble.

Aux chevaux *entre-ouverts* qui boitent depuis long-tems ſans y pouvoir remédier, on ſe ſert d'un ſéton au lieu de plumes, qu'on fait par une ouverture au haut de l'épaule, & par une autre au milieu du bas.

On détache le cuir par toute cette partie & d'une ouverture à l'autre, on y paſſe une corde, moitié crin, & moitié chanvre, après l'avoir graiſſée de ſaindoux ou de baſilicum. On tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas pour faire ſortir la matiere, & dans quinze jours il en ſort beaucoup.

Si l'épaule du cheval enfloit, de maniere qu'elle lui cauſât la fiévre, il faudroit la lui graiſſer avec huile roſat, & ſeringuer au dedans de l'eau-de-vie ; & pour guérir le ſéton on ôte ſeulement la corde & il ſe guérit de lui-même.

ENTREPAS, ſe dit à l'égard des chevaux d'un train ou amble rompu, qui ne tient ni du pas, ni du trot ; c'eſt le train que vont les chevaux, qui ont les jambes ruinées ou les reins foibles. On l'appelle autrement *traquenard*, voyez TRAQUENARD.

EPAGNEUL, petit chien de Chaſſe & de chambre, dont le poil eſt un peu longuet, tantôt varié blanc de noir,

tantôt de roux & de tané, & qui a la queuë épiée & touffuë.

EPARVIN, maladie de cheval. Il y a de deux ſortes d'*éparvins*; l'*éparvin* ſec, & l'*éparvin* de bœuf. Le premier eſt celui qui ne paroît point au jarret, & n'eſt autre choſe qu'un mouvement dépravé & gâté, qui ſemble tenir quelque choſe du mouvement convulſif, de maniere que le cheval a coutume de lever la jambe de derriere, & de la hauſſer plus que de coutume. Quelquefois un cheval a les deux jarrets atteints de ce mal. Il n'eſt pas ſi dangéreux ni ſi douloureux que l'*éparvin* de bœuf.

Cette incommodité n'empêche pas bien des gens d'acheter un cheval; mais cela le doit diminuer de prix de beaucoup. C'eſt un grand défaut de quelque maniere qu'on le conſidere. Un cheval en demeure ſouvent eſtropié ou peu s'en faut, outre qu'il n'eſt jamais vîte.

Le ſeul remede pour l'*éparvin* ſec eſt d'y appliquer le feu. Lorſqu'un cheval a force de harper devient boiteux, il faut auſſi y appliquer le feu, comme ſi c'étoit un *éparvin*; le feu réſoud & conſomme une partie des humeurs craſſes & viſqueuſes qui cauſent ce déſordre.

L'*éparvin* de bœuf eſt une tumeur ſituée au bas, & au dedans du jarret, à l'endroit où la jambe joint; il paroît peu au commencement, puis il groſſit. Le cheval boite quelquefois des *éparvins* & quelquefois non, & celui qui eſt atteint de ce mal devient maigre, éflanqué, & ne peut ſupporter le travail; c'eſt pourquoi on ne doit point en acheter quelque bon marché qu'on y trouve. Le ſeul remede auſſi qu'on y peut apporter eſt le feu, qui ne le guérit pas toujours.

On peut néanmoins d'ailleurs tenter quelque autre remede; comme, par exemple, de prendre les onguents d'agrippa, martionum & d'althéa, de chacun deux onces, une once d'huile d'iris, & trois onces de ſemences d'hiébles, mêler le tout enſemble; appliquez-le enſuite tout chaud ſur l'*éparvin*, & vous donnez ce ſoin pendant huit ou dix jours, puis vous y appliquerez le feu, après avoir raſé l'endroit, ſi vous voyez que cet animal ſoit ſans effet.

Il faut obſerver d'arrêter la veine deſſus & deſſous le jarret avec le feu, & une raie au long de la veine depuis l'endroit où elle eſt arrêtée en haut juſqu'en bas. Ce n'eſt pas que ce dernier remede ſoit encore ſûr.

EPAULE, membre d'un cheval où eſt attaché la jambe de devant. Les *épaules* d'un cheval pour être belles doivent être médiocres, plates & déchargées de chair, ſi ce n'eſt aux chevaux de tirage auxquels la chair convient pour bien tirer. La jointure qui eſt au poitrail doit être petite aux chevaux fins, & toute l'*épaule* fort mouvante.

Un cheval de monture qui eſt chargé d'*épaules* n'eſt jamais agréable à la main; il ſe laſſe plutôt qu'un autre, & chope à tout moment. Si ces *épaules* ne ſont pas aſſez mouvantes, & qu'elles ſoient engourdies, ce qu'on appelle *épaules chevillées*, le cheval n'aura point de ſoupleſſe ni de gentilleſſe.

Les *épaules* ſont une des parties les plus conſidérables qu'ait un cheval; c'eſt pourquoi en l'achetant il faut y faire attention.

Le cheval qui a trop de diſtance d'un bras à l'autre, tout au haut contre les *épaules*, & qui a plus d'un demi pied, c'eſt trop pour un cheval de ſelle, qui pour-lors eſt chargé d'*épaules*. S'il y avoit auſſi trop peu de diſtance, le cheval au contraire ſeroit ſerré d'*épaules*, ce qui eſt un défaut conſidérable. Il faut qu'un cheval de taille ordinaire ait environ cinq pouces de diſtance d'un bras à l'autre, & que le cheval étant planté ſur ſes jambes, il y ait moins de diſtance d'un pied à l'autre qu'il n'y en a au haut près des *épaules*.

Les chevaux les plus ouverts du de-

vant ne ſont pas les plus eſtimés, il ne faut pas auſſi les prendre trop ſerrés.

EPAULE DE MOUTON. Si on en veut faire une entrée, on la déſoſſe, on l'arrondit, on la fait tenir à force de ficelle, on la met après cuire dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, bien aſſaiſonnée. Quand elle eſt cuite, & bien aſſaiſonnée de ſa graiſſe, on la ſert avec le même ragoût qu'on ſert au gigot & au quarré.

On la fait cuire auſſi à l'eau dans ſon naturel, après lui avoir eaſſé les os, avec du boüillon, un bouquet garni. Quand elle eſt cuite, on dégraiſſe le boüillon, & on le fait réduire en glace. On remet dedans l'*épaule* pour la glacer. On met après un peu de coulis clair, pour détacher ce qui reſte à la caſſerole, & on ſert cette ſauſſe deſſous l'*épaule*.

Elle ſe ſert cuite à la broche, avec ſauſſe à la ciboulette, ragoût de chicorée, ragoût de laituë. Elle ſe ſert auſſi à la Sainte-Menehoul, à la Rouchy.

Pour accommoder une *épaule de mouton* en crouſtade, on en caſſe les os par deſſous avec le dos du couperet : on la fait cuire avec du boüillon, un bouquet garni, & très-peu de ſel. Quand elle eſt cuite, on retire l'*épaule* de ſa cuiſſon, pour en dégraiſſer la ſauſſe ; on la fait réduire en glace, & on glace avec tout le deſſus de l'*épaule* & on la met refroidir. On met auſſi enſuite du boüillon dans la même caſſerole, qu'on fait chauffer quand on ſert ; on met enſuite l'*épaule de mouton* ſur une tourtiere. On la couvre par-tout d'une farce, comme aux côtelettes. On panne enſuite tout le deſſus de la farce, & on la met cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand elle eſt cuite, & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe. On la met ſur le plat qu'on doit ſervir, & la ſauſſe deſſous.

L'*épaule de veau* ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée.

EPERLAN, poiſſon de mer, qu'en Cuiſine on lave, on eſſuie entre deux linges ſans les vuider, qu'on farine, & qu'on fait frire à grand feu, & on les ſert pour un plat de rôt. On peut auſſi le ſervir entre deux plats à la Bourgeoiſe, pour entrée.

EPERVIER, oiſeau de proie, eſt la quatriéme eſpece d'autour, qui prend de tout hors les grands oiſeaux.

Il doit être grand & court, la tête petite, épaules larges & groſſes, jambes groſſes, pennes noires.

Le niais eſt bon & revient volontiers à ſon maître.

Le ſot eſt difficile à affaiter, & ſera bon s'il ne fuit les gens.

Le meilleur eſt le branchier : cet oiſeau eſt la femelle du mouchet.

Un bon *épervier* a la tête ronde, le bec gros, les yeux cavés avec un cerne entre verd & blanc autour de la prunelle de l'œil, le ſourcil blanc, le col longuet, les épaules boſſuës, il doit être affilé devers la queuë avec les pennes pointuës comme le bout d'une épée, qui ſoient de travers, groſſes, vermeilles ou rouſſes. Il eſt bon auſſi quand il a la couverte noire & blanche, & quand il a les pieds déliés, les ongles noirs & petits, quand il n'eſt pas trop haut aſſis, & ſur-tout quand il eſt familier. On le fait voler les faiſans, les perdrix, les cailles, & en quelques lieux le merle, la pie, la gruë & le geai.

On appelle *épervier ramage* celui qui a volé par les forêts, & qui a été à ſoi.

Un *épervier Royal* eſt celui qui a été pris au nid, nourri & façonné pour giboyer à plaiſir.

EPERVIER, on donne ce nom à deux ſortes de filets propres pour pêcher le poiſſon. On les voit repréſentés aux *Figures 55. & 56. Planche XII.* La *Figure 55.* eſt la plus commune & la moins

embarraſſante. Comme ce filet n'eſt pas aiſé à faire, voici la maniere d'y travailler.

La levure ſe doit faire de douze mailles de deux pouces de large. On travaille ce filet en rond. On fait dix rangs de mailles ſur le même moule avec quoi on a fait la levure, puis on en prend un autre plus petit du demi quart, pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les premieres. On doit obſerver ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, juſqu'à la fin du filet, qui ſera par le bas fait de petites mailles à ficher le bout du doigt, ſelon qu'on aura diminué les moules par degrés, afin de prendre auſſi-bien les petits poiſſons que les gros. A meſure qu'on travaille, on jette des accrues de ſix en ſix mailles, au deuxiéme rang d'après la levure. On fait le troiſiéme ſans accrues, puis on jette encore des accrues au quatriéme rang. On travaille le cinquiéme ſans accroître, & on accroît au ſixiéme. On fait ainſi tous les autres rangs les uns après les autres, juſqu'à ce que le filet ait huit à neuf pieds de hauteur. Si l'on ne veut prendre que du gros poiſſon, on ne change point de moule que de quinze en quinze rangs de mailles. Ce filet doit être fait de bon fil retors en trois brins, & quand il ſera fait, il le faudra teindre en couleur brune, & le monter de cordes & de plomb de la maniere qui ſuit.

On a vingt ou vingt-cinq livres de bales de plomb, plus ou moins ſelon l'étenduë du filet, qui ſeront groſſes comme des bales de fuſil, & toutes percées dans le milieu, ainſi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde moyennement groſſe, & à chaque fois qu'on aura enfilé une bale, on fait un nœud à la corde tout joignant la bale; puis on en renfile une autre, & l'on fait encore un nœud, de ſorte qu'il s'en rencontre toujours un entre deux bales, & que le tout reſſemble à un chapelet. En ayant fait un tour, ſelon la grandeur du filet, il faudra noüer les deux bouts de la corde du chapelet enſemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de ficelle, attacher ces bales ainſi enfilées tout autour du bas du filet. Ce qu'étant fait, on prend nombre de ficelles, longues de quinze pouces, qu'on attache de pieds en pieds à la rangée des mailles marquées des Lettres A. B. I. K. L. M. D. qui doit être à dix-huit ou vingt pouces au deſſus du chapelet; & lorſqu'elles ſont toutes noüées, on leve la corde du chapelet de bale en haut, pour la lier auſſi de pieds en pieds à l'autre bout de chaque ficelle, de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, ou onze pouces de longueur depuis la rangée des mailles A. B. I. K. L. M. D. juſqu'au bas B. G. N. O. P. Q. C. Par ce moyen le filet bourſera, ou fera un ventre tout autour, pareil aux deux endroits marqués des Lettres B. F. A. & C. E. D. dans lequel ventre le poiſſon demeure pris. Ces ficelles ſont aſſez bien repréſentées par les lignes noires AB. HG. IN. KO. LP. MQ. & DC. Outre cela on attachera à la pointe au bout du filet Lettre Z. une corde R. longue de deux ou trois toiſes, avec une boucle S. pour paſſer le bras dedans, afin de retirer l'*épervier* de l'eau.

Quant à l'autre ſorte d'*épervier*, *Figure 56.* dans la même *Planche*, il eſt fait de la même façon; mais il ſe monte d'une autre maniere. Au lieu de lier une corde au bout du filet, par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V. qui ſoit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corne épaiſſe de neuf lignes, qui ſont les trois quarts d'un pouce, autour de laquelle boucle on attachera les douze premieres mailles de la levure du filet, après quoi on ajuſtera le chapelet de bales tout autour du bas X. Y. Z. A. B. C.

D. Puis il faut lier au chapelet des ficelles fortes, & longues de ſix pieds aux endroits marqués des mêmes Lettres X. Y. Z. A. B C. D. & qu'elles ſoient éloignées les unes des autres d'un pied, leſquelles doivent être toutes noüées enſemble, au bout d'une corde, Lettre T. qui paſſe dans la boucle V. Ces ficelles ſont repréſentées par les lignes droites qui vont du chapelet ſe rendre dans l'anneau V. de ſorte que tirant la corde par le bout E. (quand le filet aura été jetté) tous les endroits marqués des Lettres X. Y. Z. A. B. C. D. ſe rencontreront en un monceau, les uns proche des autres, & la boucle V. ſe baiſſe juſqu'au chapelet; par ainſi le filet ſe ferme comme une bourſe, ſans qu'il en puiſſe ſortir aucun poiſſon que les petits qui paſſent au travers des mailles.

Il y a beaucoup d'adreſſe à jetter l'*épervier*. Pour y réuſſir on paſſe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queuë du filet; puis de la même main empoignant tout le filet environ à deux pieds près de l'extrémité d'en bas, on prend le tiers avec la main droite qu'on jette ſur l'épaule gauche. Enſuite on prend un autre tiers de ce filet, qu'on tient dans ſa main droite, on laiſſe pendre le reſte. Quand tout eſt ainſi en état, il faut ſe lever tout droit, & s'approchant de l'endroit où on veut le jetter, on ſe campe ferme ſur ſes pieds, puis s'élançant un peu à gauche, & ſe retournant promptement ſur la droite, on jette l'*épervier* tout entier dans l'eau, faiſant enſorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cauſe des plombs dont il eſt garni, deſcend d'abord au fond, & enferme tout le poiſſon qui ſe rencontre deſſous. Il ſeroit à propos, quand on jette l'*épervier*, qu'on n'eût point de boutons, afin que les mailles ne puſſent point s'y accrocher, ce qui arrive ſouvent lorſqu'on n'a pas aſſez d'adreſſe pour le jetter; & pour-lors il eſt dangéreux qu'on n'aille après, à cauſe des plombs & de la violence avec laquelle on le jette, & qui entraîne.

Les *Figures 55. & 56. Planche XII.* en repréſeutent deux différens. Celui qui eſt marqué 55. eſt plus facile à jetter, & le 56. eſt le plus embarraſſant; mais auſſi il n'en échappe rien depuis qu'il eſt étendu, car il ſerre & emporte avec lui pierre, bois & poiſſon, ſans rien laiſſer de ce qu'il embraſſe: ſi bien qu'on eſt ſouvent contraint de ſe mettre dans l'eau pour le retirer, ou bien de le rompre ou le perdre tout-à-fait.

EPI, en terme de Manége. Un *épi*, ſur un cheval, n'eſt autre choſe qu'un certain retour de poil fait preſque en la maniere d'un petit œillet; il y en a qui ſont communs à tous les chevaux, & d'autres qui ſont ordinaires & particuliers.

Tous les *épis*, qui naiſſent extraordinairement avec le cheval, ſont de très-bonnes marques quand il ne peut pas les voir; mais s'il les voit en pliant le col, comme ſur le cœur, c'eſt un mauvais préſage.

Le cheval qui a ſur le front deux ou trois *épis* ſéparés, ou joints enſemble, eſt fort eſtimé. Si ces *épis* naiſſent à l'endroit du pli de la cuiſſe par derriere, environ le lieu où l'extrémité du tronc de la queuë peut aboutir, c'eſt encore bon ſigne.

On tient l'*épi* renverſé pour la meilleure de toutes les marques; c'eſt un *épi* qui s'allonge tout au long du col, contre le haut de l'encolûre, près de la criniere; s'il y en a une de chaque côté de l'encolûre, c'eſt encore mieux.

Les chevaux qui ont le col de lance ſont fort eſtimés; cette marque naît à l'épaule, ou à l'encolure, aux uns plus haut, aux autres plus bas. On connoît ce coup à l'épaule ou au cou; il y a un creux ſans aucune apparence de cicatrice.

EPICERIE. L'*épicerie* ſert en Cuiſine pour l'aſſaiſonnement des ragoûts.

Digitized by Google

Ce ſont le ſel, le poivre, le ſalpêtre qui ſert à faire des glaces. On le mêle avec deux tiers de glace, pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos. La muſcade, clous de gérofle, macis, gingembre, poivre fin, fleurs de muſcade, canelle & coriandre ; toutes ces *épices* ſervent à aſſaiſonner les ragoûts. On fait auſſi des *épices* mêlées, excellentes pour toutes ſortes de pâtés & entremets de viande froide.

EPIE', un chien *épié*, c'eſt quand il a du poil au milieu du front, plus grand que l'autre, & dont les pointes ſe rencontrent & viennent à l'oppoſite ; c'eſt une marque de vigueur & de force.

EPINARS, plante potagere qu'on épluche, qu'on lave, qu'on fait cuire dans l'eau : cuits, on les met dans l'eau fraîche pour les bien preſſer ; enſuite on les fait boüillir à petit feu ſur un fourneau pendant un quart d'heure, & on y met après un peu de ſel, une pincée de farine, & on les moüille avec du lait ou de la crême. En gras, en la place de crême, on y met un bon coulis & jus de veau : quand ils ſont accommodés de cette façon, on les peut ſervir avec de la viande cuite à la broche.

EPINES. L'Extrait de l'Ordonnance du Roi du 9. du mois d'Août 1666. porte :

» Pareillement Sadite Majeſté veut & » ordonne que tous les Propriétaires & » Fermiers des terres, dans l'étenduë de » ſes Chaſſes & Plaiſirs, deux lieuës à la » ronde de Paris, mettront & ficheront » en terre des *épines*, au nombre de cinq » dans chaque arpent ; ſçavoir, une au » milieu, & les quatre aux coins, pour » empêcher les Chaſſeurs de nuire aux » traîneaux qui dépeuplent ſes Plaiſirs, » ce qui ſera exécuté inceſſamment après » la récolte. «

EPOIS, cors qui ſont au ſommet de la tête du cerf. Il y a des *épois* de coronure, de paulmure, de trochure & d'enfourchure.

EPONGES, c'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

EPOUSSETTE, uſtenſile d'écurie, c'eſt une eſpece de vergette ronde, ayant environ un demi pied de diamétre, & garnie d'une ſoie rude comme des décrotoires. On ſe ſert de ces vergettes pour *épouſſeter* les chevaux après qu'on les a étrillés ; il y a dans le deſſus une courroie attachée en travers, ſous laquelle on paſſe la main, & qui aide à tenir l'*épouſſette* : on paſſe l'*épouſſette* ſur le corps du cheval, comme on fait l'étrille.

EPREINTES, c'eſt ainſi qu'on nomme les fientes de loutre.

ERGOTE', un chien *ergoté* eſt celui qui a un ongle de ſurcroît au dedans & au deſſus du pied.

ERRES, traces ou veſtiges. Les Chaſſeurs diſent ſuivre les *erres* du gibier. On dit auſſi, en termé de Chaſſe, qu'un cerf eſt de hautes *erres*, lorſqu'il va hors de ſon enceinte, ou qu'il fait de trop longues fuites, après avoir eu le vent du trait en ſe détournant le matin. On appelle auſſi *erres* les lieux par où une bête s'enfuit de bon tems, ou de mauvais tems, ou de vieux tems. On appelle encore *erres* les pieds, routes & voies du cerf : & on dit, démêler les *erres*, les redreſſer, les rompre & les effacer en marchant.

ERUCIR. Le cerf *erucit*, quand il prend un bâton dans ſa gueule, & le ſuce pour en avoir la liqueur.

ESPLANADE, c'eſt la route que tient l'oiſeau lorſqu'il plane en l'air.

ETRUFLE', ſe dit d'un chien qui a un os de la hanche hors de ſon lieu.

ESSIMER, c'eſt lorſque pour ôter la graiſſe d'un faucon & l'amaigrir, on lui donne diverſes cures ; c'eſt preſque comme ſi on diſoit *eſſuimer*, c'eſt-à-dire, ôter le ſuif.

ESSIMER L'OISEAU, c'eſt auſſi le mettre en état de voler, lorſqu'on l'a dreſſé ; ou bien au ſortir de la muë.

ESSORER, terme de fauconnerie, qui ſe dit des oiſeaux de proie, qui ſont ſujets à voler au loin, qui ont de la peine à revenir ſur le poing, qui ſe perdent. On dit auſſi, *eſſorer* un faucon, lorſqu'on le laiſſe ſécher au feu, ou au Soleil.

ETALON ou ETELON, cheval entier, qui ſert à couvrir les jumens poulinieres, qu'on enferme dans un haras, pour en avoir de la race. Pour faire choix d'un bon *étalon*, il faut qu'il ſoit vigoureux & courageux, afin que les poulains, qui en proviendront, ſoient de même conſtitution.

Il faut qu'il ſoit d'un beau poil, & bien marqué, & prendre garde qu'il n'ait aucun de ces défauts, qu'on nomme héréditaires, car la race ſe reſſent auſſi-tôt des imperfections, comme des bonnes qualités de l'*étalon*. On appelle maux héréditaires, les maladies des yeux, les maladies du jarret, tels que ſont les éparvins, jardons, veſſigons, courbes. Il y a encore d'autres maux de cette nature, comme la morve, la pouſſe, la courbature, & les pieds foibles, de mauvaiſes formes, ou encaſtelés. On doit encore outre cela faire attention à ce que l'*étalon* ſoit d'une bonne nature, & docile en toutes choſes.

Les chevaux barbes & ceux d'Eſpagne ſont les meilleurs pour des chevaux de toutes façons, tant pour l'uſage ordinaire, que pour le plaiſir, ſi ce n'eſt pour le tirage, qu'il les faut choiſir autrement, c'eſt-à-dire, plus forts & plus gros de membres, & un peu plus chargés de chair.

ETE', Saiſon, qui comprend Juin, Juillet & Août. On apprête en cuiſine la même viande de boucherie, qu'au Printems. Pour *volaille*, poulets, dindons, poularde nouvelle, coq-vierge ſur la fin de l'*Eté*, cannetons de Rouen, oiſons, pigeons de toute eſpece. Pour *venaiſon*, chevreuil, chevrillard, ſanglier, marcaſſin, faon. Pour *gibier à poil*, levreaux & lapreaux. Pour *menu gibier*, caille, cailleteau de vigne, perdreaux rouge & gris, rameteau, tourtereau, faiſandeau, halbran, grive de vigne ſur la fin de l'*Eté*, becfigue, & oiſeaux gras. Pour *poiſſon de mer*, moruë nouvelle, ſole, turbot, &c. Pour *poiſſon de riviere*, carpe, perche, truite de mer & de riviere. En *légumes*, petits pois, haricots verds, féves de marais, concombres, choux-fleurs. En *herbes potageres*, laituës, chicons, choux, racines nouvelles, oignons nouveaux, poireaux, pourpier, chicorée blanche, cerfeuil, eſtragons, corne de cerf, baume, ciboulette, perce-piere. En *fruit*, pêches, prunes, abricots, bigareaux, ceriſes tardives, groſeilles, mûres, melons, poires, &c.

ETOILE, en terme de Manége, s'entend d'une marque blanche ſur le front du cheval : on l'appelle autrement plote, c'eſt une bonne marque pour un cheval.

ETRASSE', ſe dit d'un chien, qui a un os de la hanche hors de ſon lieu.

ETRIER, appui pour le pied du Cavalier, qui le tient ferme à cheval, & qui lui aide à mouter en ſelle. Ce ſont des bandes de fer rondes par en haut, & plates par le bas, qui forment une ouvetture pour y paſſer le pied à l'aiſe, & qui ſont ſuſpenduës à la ſelle par une longe de cuir. Les *étriers* doivent être forts à barre, ou à grille : il faut qu'ils ſoient grands, étamés, ronds par-tout, & légers, & qu'ils ſoient attachés aux étreviers ſans touret. Au reſte chacun a ſon goût pour les *étriers*. Les *étriers* anglois ſont jolis & légers. Les petits ſont bons pour une courſe, ou pour une promenade : il y en a qui ne les approuvent point pour s'en ſervir toujours.

ETRILLE, eſpece de peigne de fer, qui a pluſieurs rangs de dents en forme de ſcie, avec quoi on panſe les chevaux, on les grate, & on les décraſſe. *Voyez*

à

à CHEVAL, comme il faut ſe ſervir de ce meuble d'écurie, ou ETRILLER.

ETRILLER, panſer un cheval. Il eſt abſolument néceſſaire d'*étriller* les chevaux, autrement il s'y engendre de la craſſe, qui les rend galleux, & leur cauſe d'autres infirmités; & pour bien s'en acquiter, on prend l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche près de la croupe, puis on *étrille* légérement le long du corps devant & derriere, & on continuë juſqu'à ce que l'étrille n'amene plus de craſſe. Il ne faut pas peſer rudement avec l'étrille, il faut que cette action ſe faſſe ſans ſe gêner, & légérement.

ETRIVIERE, corroie de cuir, par laquelle les étriers ſont ſuſpendus. Avant que de monter à cheval, il faut ajuſter les *étrivieres*, les allonger, ou les raccourcir.

ETROIT, en terme de Manége, ſe dit d'un cheval qui a les côtes ſerrées, plates, ou raccourcies: on l'appelle *étroit* de boyau.

Nous avons dit dans l'article des chevaux, quelle étoit la nourriture qui convenoit aux chevaux *étroits* de boyau. *Voyez* CHEVAL.

ETRUSSE', terme de Chaſſe, qui ſe dit d'un chien boiteux, qui a une cuiſſe qui ne prend plus de nourriture. Le chien qui eſt *étruſſé*, eſt inutile.

ETURGEON, poiſſon de mer, que pour ſervir cuit à la broche, on fait mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire. Quand l'*éturgeon* eſt aſſez mariné, on le fait cuire à la broche, & on le ſert avec toutes ſortes de ſauſſes maigres. On le fait auſſi cuire au court-boüillon, comme le ſaumon, & on le ſert avec les mêmes ſauſſes maigres. En gras à la broche, on le larde de gros lard, on le ſert avec toutes ſortes de bonnes ſauſſes, comme à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigote, ou ragoût de truffes, morilles, mouſſerons, ris de veau, crêtes, & petits œufs.

L'*éturgeon à la braiſe* s'accommode avec tranches de veau, & bardes de lard, un demi-ſetier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon boüillon. Quand il eſt cuit, on le ſert avec la même ſauſſe, ou même ragoût, que quand il eſt cuit à la broche.

EVENTER la voie, c'eſt quand elle eſt ſi vive, que le chien la ſent ſans mettre le nez à terre; ou quand après un long défaut, les chiens ont le vent du cerf, qui eſt ſous le ventre dans une enceinte.

EVENTILLER, ſe dit, en terme de Fauconnerie, de l'oiſeau, lorſqu'il ſe ſecouë en ſe ſoûtenant en l'air, comme s'il faiſoit une capriole. Un oiſeau qui s'*éventille*, c'eſt-à-dire, qui s'égaye, & prend le vent.

EVERRER, c'eſt ôter un nerf de deſſous la langue d'un chien; ce qui étant fait, il ne mord jamais, fût-il enragé.

FACE : on dit, en terme de Manége, cheval de *bétuface*, qui s'entend de celui qui a un chanfrain blanc.

FAIM VALE, maladie du cheval. Les chevaux travaillés de cette maladie de *faim vale* ſont ordinairement maigres quoique très-grands mangeurs. Il eſt impoſſible de les engraiſſer, c'eſt une *faim* qui les dévore, & qui ne ſçauroient raſſaſier. On ne ſçait point de remede à ce mal.

FAISANS, oiſeaux peu communs. Ils ſont beaux de plumage. Leurs pennes ſont de couleur de feu, de bleu & de verd Ils reſſemblent à des coqs domeſtiques, d'où vient qu'on les appelle *coqs ſauvages*. Ils ont le bec de couleur de corne, un peu gros, long d'un travers de pouce, élevé, & un peu courbé à l'extrémité. Le deſſus de leur tête eſt d'un cendré luiſant. Leur col eſt verd en tirant du côté du bec. Ils ont des oreilles larges, profondes & rondes. Leurs pieds & leurs ongles ſont de couleur de corne. Ils n'ont pas les ergots ſi longs que les *coqs domeſtiques*. Voilà à peu près la figure du *faiſan mâle*. La femelle n'eſt pas ſi belle à beaucoup près, car elle reſſemble preſque à une poule griſe domeſtique.

Les *faiſans* aiment les lieux marécageux, & qui ſont éloignés du bruit. Les premiers ſont venus de deſſus les bords du Phaſe, fleuve, d'où ces oiſeaux ont tiré leur nom. Ils vivent de grain & de baies. L'avoine, ſelon quelques Naturaliſtes, eſt la nourriture qu'ils aiment le mieux. Ils ſont d'un naturel peu ruſé, car ils s'imaginent être à couvert de toute inſulte, & ſe bien cacher, lorſqu'ils baiſſent la tête, de peur de voir le monde.

Dans le tems de pluie ils ſe réfugient dans les bois, & dans les lieux remplis de broſſailles, & on les prend de pluſieurs manieres. Il faut ſçavoir d'abord les endroits des bois, où il y a beaucoup de *faiſans*, ce qu'il eſt aiſé de connoître par leur chant. C'eſt ordinairement le matin qu'on les entend. Ces lieux ſont encore remarquables par l'excrément de ces animaux, qu'on voit à terre, le long des petits ſentiers par où ils courent, ſur-tout après la roſée. Quand on a reconnu ces endroits, ſi c'eſt au filet qu'on veüille prendre ces oiſeaux, il faut monter ſur quelque éminence, comme ſur un arbre ou autre choſe, pour découvrir les voies que doivent tenir les *faiſans* : enſuite on y jette quelque appât, comme de l'avoine, ou autre grain, dont on ſçait qu'ils ſe nourriſſent. On en met plein la moitié d'un chapeau, en un monceau, dans un endroit auquel aboutiront toutes les autres voies. Ce grain, mis ainſi, eſt une épreuve pour connoître véritablement s'il y a bien des *faiſans* ; car on en juge par la diminution de ce grain, plus ou moins grande. Après avoir remarqué que les *faiſans* ont mangé ; on s'en retourne ce jour-là ſans rien faire. Il ſuffit qu'on ſoit ſûr en quelque façon de ſa proie. Mais le lendemain, il y faut revenir dès la pointe du jour : c'eſt l'heure la plus propre à cette chaſſe, & celle où il s'y prend plus de *faiſans*.

Pour y réuſſir, ayez un ou pluſieurs halliers, tels, par exemple, qu'eſt celui A. *Figure* 101. *Planche VII.* Il ſera long de quatre à cinq pieds ; on le piquera en terre, les trois piquets B. en travers le chemin C. comme ſi on vouloit le fermer. On peut tendre pluſieurs de ces ſortes de piéges, un ſeulement dans chaque chemin, qu'on aura ſoin de garnir de grain, ainſi qu'on l'a déja marqué. Les filets étant tendus dans le ſentier, où

aboutiſſent tous les autres ; dans ces ſentiers-là mêmes, on monte ſur un arbre M. qu'on a remarqué propre à voir ce qui ſe paſſe : on s'y tient tranquille, écoutant ſi rien ne remuë, jettant la vuë ſur les piéges, & lorſqu'on voit que quelque *faiſan* a donné dedans, on court d'abord pour s'en ſaiſir, crainte que cet oiſeau ſe ſentant pris, ne ſe débate, & que par le bruit qu'il feroit, il n'épouvantât les autres, qui retourneroient d'un autre côté. Ce qu'il y a de particulier aux *faiſans*, c'eſt que le premier, qui trouve le grain, appelle les autres, & courant par le chemin, qui en eſt couvert, va donner juſtement dans le piége. Le *hallier*, dont on ſe ſert pour prendre les *faiſans*, doit être à mailles quarrées, large de cinq à ſix pouces, & haut de trois grandes mailles. Pour la longueur de ce *hallier*, elle ſera telle qu'on voudra, & ſelon la largeur du chemin, où on voudra le tendre. Les piquets, qui tiendront à ce filet, ſeront eſpacés l'un de l'autre de deux pieds & demi, & le fil, qui en compoſera le tiſſu, ſera retors & bien fort, à cauſe que les *faiſans* ſe tourmentant beaucoup, lorſqu'ils ſont pris, pourroient le briſer, ce qui eſt un inconvénient fâcheux.

Au lieu de ces filets, on ſe ſert d'autres piéges, qu'on appelle des poches à lapin : voyez comme il les faut tendre. Prenez une petite baguette A. (*Figure* 100. *Planche VII.*) longue de cinq à ſix pieds, & qui ne ſoit pas ſi groſſe que le petit doigt : vous aiguiſez chaque bout B. & les fichez en terre aux deux bouts du chemin C. Cette baguette ſera courbée en arc, ainſi qu'on le voit dans la Figure indiquée. Enſuite on tendra le filet en travers du chemin, & pour cela on prend la ficelle D. qui paſſe dans la boucle E. du filet : on l'attache au bas de la baguette tout contre terre ; on fait la même choſe de l'autre côté. Après cela on prend un des bords du filet, on le leve, & on le poſe ſur le haut de l'arc G. de maniere qu'il n'y tienne que fort légérement, afin que ſi tôt qu'un *faiſan* donnera dedans, il s'y prenne plus facilement. Ces oiſeaux alors attirés par l'appât, qu'on leur a jetté dans les ſentiers, viennent tomber dans le piége, & ils n'y ſont pas plutôt, qu'il faut courir promptement pour les en ôter, car ils pourroient s'en échapper ſans cette précaution.

On prend encore les *faiſans* avec un chien couchant inſtruit à cette chaſſe, & un filet ſemblable à celui, avec lequel nous avons dit qu'on prenoit les cailles : voyez CAILLES, & la *Figure* 46. *Planche II.* On eſt trois perſonnes, deux pour porter le filet, & une autre pour parler au chien qui chaſſe : il faut que celui qui le conduit, ait toujours l'œil ſur lui, afin de voir quand il ſera arrêté. Il faut ſe garder de le faire tirer avant, car pour lors les *faiſans* ſe leveroient, & le coup ſeroit perdu : mais au contraire il le faut toujours tenir en arrêt, tandis que deux autres perſonnes portant le filet, s'approcheront du gibier & du chien, & étant à portée, ils les enveloperont l'un & l'autre. D'autres font une eſpece de bouclier avec du linge, & mettent au milieu un morceau de drap rouge. Ils s'en vont avec cela dans les lieux, où l'on trouve les *faiſans*, portant devant eux & dans leurs mains, cette ſorte de bouclier. Ils cherchent ces oiſeaux, qui ſe laiſſent alors approcher d'aſſez près, parce que, comme nous l'avons dit, ces oiſeaux ne ſont point du tout ruſés : ils regardent ce rouge, comme quelque choſe qui leur fait plaiſir. On avance vers eux, ils reculent en regardant toujours ce bouclier ; & l'on fait tant enfin, qu'à force de reculer, ils tombent dans un filet, qu'on a eu la précaution de leur dreſſer, avant que de les chaſſer. Ce filet fera le même effet que celui, dont on a parlé, pour tendre dans les chemins. On en peut dreſſer pluſieurs, après avoir remarqué les endroits, où il y a des *faiſans*.

Il y en a qui prennent les *faiſans* aux lacets, & aux collets faits de crins de cheval; & pour y réuſſir, ils vont dans des bois fréquentés par ces ſortes d'oiſeaux. Ils font de petites haies N. (*Figure* 101. *Planche VII.*) à travers les ſentiers, où ils jugent qu'ils doivent paſſer, & ils jettent du grain dans les ſentiers, pour les y attirer. A l'égard des piéges, voici comme on les tend. Vous prenez quelques petites branches N. & des piquets O. hauts environ d'un pied: vous piquez le tout en terre, en forme d'une petite haie, qui n'ait pas plus de neuf pouces de hauteur. Il faut attacher les lacets P. & les collets aux piquets, & laiſſer ſeulement au milieu de chaque haie un eſpace pour paſſer un *faiſan*, qui ſera l'endroit, où le piége ſera rendu. Les lacets ſe poſent à terre, & c'eſt ordinairement par le pied que le gibier ſe prend; au lieu que les collets, qui les ſurprennent par le col, doivent être attachés plus haut, & à peu près à portée de cette partie du gibier, auquel on tend les embuches. Au reſte ſi l'on craint de manquer en quelque choſe d'eſſentiel en cette entrepriſe, il faut s'en rapporter à quelques Payſans. ils diront ce qu'il y aura à faire, ils ſont aſſez ruſés pour cela. On peut auſſi rendre ces lacets à quelque avenuë, où il y ait de l'eau. Les *faiſans* allant à l'abreuvoir, & attirés par l'appât qu'on y aura mis, ne manqueront de s'y laiſſer prendre. C'eſt pour l'ordinaire ſur le ſoir, qu'il fait bon à cette chaſſe, on dès que le jour commence à paroître. Les *Figures* 100. & 101. *Planche VII.* repréſentent les deux filets A. dont on a parlé, & la haie avec les lacets tendus.

Les *faiſans* & les *faiſandeaux* ſe ſervent tôtis. On les vuide, on les pique, on les fait cuire à la broche, & on les ſert de belle couleur. Si on en veut faire une entrée, on les fait cuire à la broche, avec une farce de leur foie hachée avec lard rapé, perſil, ciboule, ſel, gros poivre: on enveloppe le *faiſan* de bardes de lard; & cuit, on le ſert avec une ſauſſe à la Provençale.

FAISANDERIE, lieu, où l'on nourrit les faiſans.

FAISANDIER, celui qui éleve les faiſans, & qui en a ſoin. Un *Faiſandier* doit être fort exact à donner à manger aux faiſandeaux, & aux poules qui couvent les œufs des faiſannes. Il faut qu'il prenne garde que les renards, ou les foüines n'entrent point dans la faiſanderie, car il ne faudroit que cela pour tout détruire. Il aura ſoin dans le tems de chercher, ou faire chercher des œufs de fourmis, pour les donner à manger aux faiſans. Il ſera matineux pour voir ſi les gros faiſans ne s'envolent point de la faiſanderie, & vigilant à les y rappeller.

FANFARES, airs meſurés, qu'on ſonne au lancer, à la vuë du cerf, à l'halaly, & à la curée.

FANON, poil des jambes des chevaux au derriere du boulet: c'eſt auſſi la peau, qui pend ſous la gorge d'un bœuf.

FANS, c'eſt le petit d'une daim, d'une biche, & d'une chevrette d'un an.

FARCE de godiveau. Cette *farce* ſert en cuiſine à farcir des canards, & autres. Elle ſe fait, en prenant gros comme un œuf, de ruelle de veau, deux fois autant de graiſſe de bœuf, qu'on hache enſemble: on y met avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs crûs, ſel, poivre, un demi-ſetier de crême; on mêle le tout enſemble, & on le met dans le corps du canard, ou autre oiſeau, qu'on ficele, pour que rien ne ſorte, & on le fait cuire à la braiſe.

FARCIN, maladie de cheval, c'eſt une humeur ſouvent avec ulcere, cauſé par un virus très dangéreux. On compte de pluſieurs ſortes de *farcins*, ſçavoir,

Digitized by Google

le *farcin* volant, le *farcin* cordé, le *farcin* cul de poule, & le *farcin* intérieur. Mais avant que d'expliquer chaque *farcin* en particulier, diſons ce qui regarde généralement les chevaux farcineux.

Le cheval prend le *farcin*, lorſqu'il eſt voiſin d'un autre qui en eſt infecté, parce que ce mal ſe communique par la malignité dont il eſt rempli. Le cheval l'amaſſe auſſi pour trop manger d'avoine, ſur-tout quand elle eſt nouvelle. Le foin nouveau mangé, avant qu'il ait ſué, cauſe encore le *farcin* aux chevaux, ainſi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'Eté, & trop grande abondance de ſang, quand il eſt échauffé. Le *farcin* vient encore aux chevaux, lorſqu'on veut les engraiſſer trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigues, principalement quand ils ſont maigres & échauffés. Le trop de nourriture fait naître le *farcin*, ſi on n'exerce les chevaux avec prudence, & ſi on ne les ſaigne pas ſouvent.

Le *farcin* le plus dangéreux & le plus difficile à guérir, eſt celui qui fait jetter par le nez, & que ce qui en tombe, eſt mêlé de ſang; peu de chevaux en réchappent, c'eſt autant de mort. Le *farcin*, qui commence au train de derriere près les patutons, ou ſur les boulets, même dans les jarrets, & qui remonte en haut, & ſuit la cuiſſe, eſt le plus difficile à guérir.

Le *farcin*, dont les boutons ne viennent point à ſuppuration, mais qui étant crevés pouſſent de la chair d'un rouge brun, qui ſurmonte beaucoup, eſt encore de cure très-douteuſe, ainſi que celui que les chevaux amaſſent à l'armée.

Le *farcin*, qui vient à la tête, eſt le moins dangéreux, & le plus aiſé à guérir de tous, à moins qu'il ne croiſſe quelques boutons en forme de glande entre les deux os de la ganache, qui croiſſent exceſſivement.

Les groſſes cuiſſes ne ſe guériſſent que difficilement, ainſi que les cordes dans le foureau, lorſqu'il eſt enflé & dur, ou que les boutons, ſans venir à matiere, crevent au cul de poule avec une chair noirâtre.

Les chevaux atteints de *farcin*, qui ſont les plus difficiles à guérir, ſont ceux qui ſont délicats au manger; les remedes les dégoûtent, & on a de la peine à les traiter.

Le *farcin* eſt aiſé à connoître, par les cordes & boutons qui ſe forment au long des veines, & ailleurs. On le connoît auſſi aux tumeurs & ulceres, d'abord qu'il y en a; aux glandes qui ſont entre les machoires & le col; au poitrail, & aux cuiſſes près des teſticules. Ce *farcin* eſt plus ou moins dangéreux, qu'il eſt plus ou moins attaché à la chair, & plus ou moins ulcéré.

Une des plus infaillibles marques de gueriſon du *farcin*, eſt, lorſque les cordes ſe détachent du corps, & qu'elles deviennent mouvantes: c'eſt pourquoi celles qui ſont naturellement détachées, ſont bientôt guéries, pour peu qu'on y ſoigne. Un cheval farcineux eſt ordinairement aſſez gai, il boit & mange à l'ordinaire, & ſemble en tout ce qu'il fait, ne point avoir de mal: il travaille, comme s'il étoit bien ſain, & il eſt néceſſaire même de l'exercer un peu pour pouſſer le *farcin* dehors. Expliquons maintenant ce que c'eſt que les quatre ſortes de *farcins*, dont nous avons parlé.

Le *farcin* volant ſe connoît par certains boutons, qui viennent par tout le corps, comme des clouds. Ce *farcin* eſt facile à guérir.

Le *farcin* cordé ſe connoît par les groſſes duretés en forme de cordes, qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, & particuliérement de celles du plat des cuiſſes, de l'encolure, des ars, & le long du ventre. Il ſe forme dans ces cordes des boutons, qui s'ulcérent, & qui jettent du pus & de la matiere au dehors.

Le *farcin* cul de poule eſt très-difficile à guérir: on le connoît par de groſſes

tumeurs & boutons, qui venant à percer ſont ſans pus; mais ſont voir les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge. On appelle ainſi ce *farcin*, par la reſſemblance qu'il y a entre un cul de poule & ſes boutons.

Le *farcin* intérieur produit des boutons entre cuir & chair, comme des clous qui attachent la peau à la chair. Si on n'y remédie bientôt, le mal rentre, & cauſe un déſordre terrible dans le corps du cheval qui en meurt. Il y en a cependant de cette eſpece qui s'attachent en dedans, le cuir détaché de la chair; il vient preſque toujours au devant du poitrail, & ſe guérit très-facilement.

Pour remédier au *farcin*, il faut commencer par ſaigner le cheval, pour ralentir la trop grande effervescence du ſang; mais il ne faut pas en cela abuſer de la ſaignée, & mettre par là le cheval ſur les dents, comme il y en a qui font. Enſuite on le purge, pour diſpoſer le corps, & déboucher les obſtructions; & pour cet effet,

Prenez une once & demie d'aloës lucide ou ſuccotrin, une demi-once de racine de jalap, autant de ſublimé doux, une once & demie de vieux thériaque; pulvériſez ce qui peut ſe réduire en poudre, & dans le rems que vous voulez donner la médecine, délayez la thériaque dans du vin, mettez le jalap, puis l'aloës en le donnant. Ayant fait avaler le tout au cheval, tincez le pot & la corne avec un demi-ſetier de vin. Il faut brider le cheval ſix heures avant la priſe, quatre heures après & deux jours de ſuite; après ne lui donner que du ſon mouillé au lieu d'avoine, point de foin le jour avant la purgation, ni pendant tout le tems qu'il vuide. Si le remede n'opere pas aſſez, donnez-lui des pilules compoſées en cette ſorte.

Prenez une once de ſenné, autant de racines d'hermodaitres, trois dragmes d'agaric, quatre dragmes de belle ſcamonée, & une once de ſinabre, le tout pulvériſé groſſierement. Ajoutez-y deux livres de lard deſſalé & rapé, mêlez-y une dragme de canelle & autant de géroſle, fenoüil & gingembre, de chacun deux ſcrupules, & les donnez au cheval, obſervant les mêmes choſes que pour le remede précédent.

Quand le cheval eſt ſaigné & purgé de la ſorte, il commencera à guérir ſans lui donner autre choſe par la bouche. Il faut ſeulement quand les boutons ſont mûrs les percer, pour en faire ſortir la matiere. S'ils ne ſéchent pas, & qu'au contraire ils ſe cavent en leures, on les poudre une fois avec du réagal pulvériſé finement; au bout de neuf jours l'eſcarre tombe, & laiſſe une plaie bien nette, qu'on deſſéche avec quelque poudre.

On donne alors tous les jours au cheval du ſon mouillé, dans lequel on met une once de chardon à cent têtes, ou deux onces ſi elle eſt fraîche. Vous pouvez encore remédier au *farcin* en cette maniere.

Vous ôterez l'avoine au cheval farcineux, vous lui donnerez du ſon comme on l'a dit. Vous le ſaignerez & le purgerez, & deux jours après, lorſque le *farcin* ne purgera plus, vous lui donnerez trois priſes de pilules de ſinabre, un jour d'intervalle d'une priſe à l'autre. Vous lui ferez manger une once de bouillon blanc dans du ſon mouillé, ou autant de chardon à cent têtes. Il faudra faire ſortir la matiere des boutons qui créveront, & les ſécher avec des poudres. Si vous voulez encore vous pouvez ſuivre cette méthode.

Vous ſaignez le cheval abondamment, puis vous lui donnez tous les matins trois chopines de vin émétique. Il y a des chevaux qui le boivent comme de l'eau, & vous continuez ce breuvage juſqu'à ce qu'il ſoit guéri. Ce cheval alors ne mangera que du ſon, & on peut lui donner un travail médiocre. Quand les boutons ſont crevés, on les remplit de ſublimé

en poudre, ou de réagal, ou de racine d'ellébore. On traite encore le *farcin* par le feu, mais il vaut mieux ſe ſervir des méthodes qu'on vient de preſcrire.

Cependant lorſque le feu eſt accompagné de bons remedes intérieurs, il réuſſir aſſez bien, & pour le donner comme il faut, on doit dès le commencement du mal entourer les cordes, & les barrer avec une raie de feu ſans percer le cuir, & ſouvent le *farcin* ne paſſe pas outre; puis on laiſſe mûrir les boutons s'ils peuvent venir à mariere, pour les percer avec un bouron de feu, & n'approfondir le mal que juſqu'à ce que l'on air trouvé la mariere.

Si-rôt qu'on a entouré le mal, & barré les cordes & bourons d'une raie de feu, on ſaigne le cheval en abondance, puis on le purge avec le mercure doux, ou le ſinabre mêlé avec la purgation dont on a parlé. S'il revient dans la ſuite de nouveaux boutons, on les laiſſe mûrir, & s'ils ne mûriſſent point, & que la matiere ne s'y forme pas, on peut mettre à chacun un bouton de feu; mais ſi lorſque l'eſcarre eſt tombée il y renaît de nouveau des chairs comme des champignons, c'eſt mauvais ſigne. Il faut extirper ces chairs avec le feu, ou avec quelque cauſtic.

AUTRE REMEDE pour le farcin.

Vous prenez trois onces de bois de ſaſſafras, autant de ſalſepareille, & pareille doſe de gayac. Pilez le tout groſſierement. & le mêlez; puis diviſez-le en trois parties, chacune péſant trois onces, & le faites prendre au cheval en cette maniere.

Mettrez le cheval au ſon mouillé, ſaignez-le, & deux jours après bridez-le à deux heures après midi juſqu'au lendemain à ſix heures du matin, que vous lui donnerez un des paquets dans une pinte de vin blanc; rincez le por & la corne avec un demi-ſetier de vin que vous lui faites avaler; laiſſez-le bridé juſqu'à midi, que vous lui donnerez du ſon mouillé, du foin, & à boire juſqu'à deux heures que vous le rebriderez, & le laiſſerez en cet état juſqu'à ſix heures du matin, pour lui donner encore un paquet comme auparavant, & continuer le troiſiéme avec le même régime. Si après cela le cheval ne guérit point, réitérez le remede, & faites jeûner le cheval comme auparavant. Quand les boutons ſont mûris, on les perce, & ſi après tous ces remedes le cheval ne guérit pas, le *farcin* eſt incurable. Voici un remede ſpécifique pour le *farcin* à cul de poule.

On prend ce que l'on veut de racine d'ellébore, qu'on lave bien, & qu'on eſſuie de même, on les met dans un vaiſſeau avec du vinaigre, on les y laiſſe infuſer quarre heures; puis on ſéche ces racines à feu lent, & on les garde.

Si le *farcin* eſt invétéré, entourez un morceau de bois d'environ deux onces d'aſſa fœtida, & un linge par-deſſus pour le tenir; laiſſez mâcher ce bois au cheval pendant vingt-quatre heures, ſans lui donner à manger ni à boire, il jettera une quantité prodigieuſe d'ordure. On peut encore ſe ſervir de la décoction de gayac, de ſaſſafras, de ſalſepareille, & de racine de ſquine: on en donne au cheval tous les matins pendant ſept ou huit jours avant qu'on le purge.

Le *farcin*, comme on a dit, naît quelquefois à la tête des chevaux; & pour les en guérir, il faut prendre un demi verre de ſuc d'abſinte, dans lequel vous mettrez une once d'alun brûlé pulvériſé, du ſel commun deux dragmes, un ſcrupule d'eſprit de vitriol, mettre le tout dans une phiole, & garder le marc de l'abſinte; puis après cela bridez le cheval pendant ſix heures, que vous lui mettrez de cette compoſition dans l'oreille, en la lui broyant fortement:

Digitized by Google

on continuë ainſi, juſqu'à ce qu'on ait mis la moitié de la phiole. Prenez enſuite du marc d'abſinte, bouchez-en l'oreille, & la liez, de maniere que l'air n'y entre point : laiſſez le cheval bridé ſix heures après. Enſuite on le débride, on lui donne du ſon moüillé à boire. Puis on rebride le cheval, & on le tient ainſi pendant ſix heures ; puis après le ſaigner des deux veines du col, & lui tirer trois livres de ſang, pour le laiſſer bridé encore ſix heures. Ce remede eſt ſpécifique, dit-on, pour le *farcin*, qui vient à la tête, ou entre chair & cuir, qui ne tient point au corps, & qu'on voit ſeulement devant la poitrine.

Pour réſoudre & diſſiper les groſſeurs, & toutes les enflures cauſées par le *farcin*, tant aux jambes, qu'ailleurs, on prend un onguent propre pour cela, & dont il eſt parlé dans l'article des onguens : *voy.* ONGUENT ; & pour réſoudre toutes ces tumeurs froides, il faut bien échauffer la partie, à force de la froter, puis la froter avec de l'eſprit de vin camphré tout froid, & enſuite mettre par deſſus l'onguent réſolutif.

Voici encore quelques remedes très-bons pour le *farcin*. Prenez gros comme le doigt de racines de *lapatum acutum*, & long comme deux ; fendez-la par le milieu, & fendez le cuir en croix au front du cheval, pour y appliquer cette racine : il faut déracher le cuir avec un bâton de coudre, & y ayant bien ajuſté vos racines, appliquez par deſſus un emplâtre de poix noire, & l'y laiſſez juſqu'à ce qu'il tombe de lui-même.

Si c'eſt en Eté, vous prenez partie égale de *lapatum acutum*, autrement dit, parience de piſſenlit : vous mettez autant de racines que de feüilles, lavez-les, & les eſſuyez bien ; pilez-les dans un mortier avec une pincée de ſel commun : le tout étant bien mêlé, on en fait des bales groſſes comme des noix, pour en mettre une dans chaque oreille, qu'on lie bien ; & vingt-quatre heures après on coupe la ligature, puis on lave les boutons de *farcin* avec ce qui ſuit.

On prend deux pintes de baiſſieres de vin, on y met du vieux fer, le plus roüillé qu'on peut trouver, on le laiſſe tremper vingt-quatre heures : enſuite on tire le fer, on le ratiſie pour en tirer la roüille, qu'on mêle avec une poignée d'alun de glace pilé, & une poignée de gros ſel dans la baiſſiere ; vous y ajouterez une chopine ou trois demi-ſetiers d'eau ; puis vous ferez boüillir le tout juſqu'à réduction du tiers, & en froterez après les boutons de *farcin*.

FATIGUE', cheval fatigué. La grande fatigue ruine en peu de tems les chevaux, ſi on n'y remédie, ils deviennent maigres, langoureux, abatus ; & pour les remettre, il faut commencer par leur donner du repos. Le cheval outre cela eſt triſte, & ne travaille qu'à peine. Avant de lui faire prendre aucun remede, il faut le ſaigner du col, & enſuite lui faire prendre tous les jours deux onces de foie d'antimoine dans du ſon moüillé. Si le cheval ſe dégoûte de ſon, donnez-lui du ſoufre auré d'antimoine dans du vin : il rétablira le cheval en peu de tems, avec quelques lavemens, dont voici la compoſition.

Prenez des herbes émollientes, comme mauves, guimauves, pariétaires, & feüilles de violettes ; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, & une chopine ou trois demi-ſeriers d'urine de vache, & au défaut, de celle d'un homme qui boit du vin : délayez dans la colature demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais, & le ſoir donnez-le tout tiéde au cheval en lavement, & pendant quinze ou vingt jours vous lui donnerez du foie d'antimoine.

Il faut moüiller le foin qu'il mangera avec de l'eau, où on aura diſſoud ſur un ſceau deux ou trois onces de polycreſte : on privera le cheval d'avoine, & il ne boira

boira que de l'eau, où on aura délayé du miel.

Pour lâcher le ventre d'un cheval, qui a beaucoup fatigué, on prend des feüilles de patience, dont on ſépare les côtes; on les hache menu, & on en mêle autant qu'on peut avec deux livres de beurre frais : on pile le tout enſemble, puis on en forme des pelotes groſſes comme des bales de tripot, qu'on fait avaler au cheval avec une pinte de vin. Il doit être bridé ſix heures avant la priſe, & quatre heures après, & quatre ou cinq jours après on le purge, de la maniere qui ſuit.

Il faut prendre une once & demie d'aloës, une once de ſenné, une demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux, autant de ſcamonée, anis, & cumin, une dragme de chacun, quatre clous de geroſle, & deux ou trois pincées de canelle battuë; pulvériſez le tout groſſiérement, & le mêlez dans une décoction d'herbes émollientes, & la donnez ſans la laiſſer infuſer. Rincez-lui la bouche, le pot & la corne avec environ un demi-ſerier de décoction.

Après ce remede on donne le tems à la nature d'agir; on nourrit le cheval à l'ordinaire, & on lui donne un peu d'exercice. Il y a des chevaux qui ſe établiſſent en peu de tems, d'autres qui demandent bien plus de ſoin. On connoît qu'un cheval commence à profiter, lorſqu'il mange & boit très-bien, & qu'il ne ſe vuide point trop.

FAUCON, oiſeau de proie, dont on ſe ſert en Fauconnerie. C'eſt celui des oiſeaux de proie qui a le plus haut vol, & qui eſt le plus eſtimé. C'eſt de lui, d'où la Fauconnerie tire ſon nom. Il a les pieds jaunes, la tête noire, & eſt ſemé ſur le dos de pluſieurs taches. Pour être bon, ſa tête doit être ronde, ſon bec court & gros, ſon col long, ſes épaules larges, les pennes de ſes ailes ſubtiles & déliées, ſes cuiſſes longues, ſes jambes courtes, & ſes mains longues, larges & grandes. *Voyez* la *Figure 69. Planche V.*

Le mot de *faucon* eſt un nom génétal qui ſe dit de tous les oiſeaux qu'on éleve dans la Fauconnerie, & on en connoît de pluſieurs ſortes. On dit, *faucon pélerin*, celui qui vient des pays éloignés, dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre, juſqu'en Janvier. On appelle *faucon gentil de paſſage*, celui qui vient des pays circonvoiſins, qui eſt le plus aiſé à dreſſer, & qu'on prend au mois d'Août, ou dans celui de Septembre. On dit, *faucon niais*, celui qui n'a jamais été à ſoi, c'eſt-à-dire, qui n'a jamais joüi de ſa pleine liberté, qui a été pris dans le nid, ou dans le roc, lorſqu'il eſt encore tout petit. On le nomme auſſi *faucon Royal*, parce qu'on l'éleve aiſément. Les Fauconniers nomment *faucon ſor*, celui qui a encore ſon premier plumage, & les pennes du premier an, c'eſt-à-dire, qui eſt de l'année : ſous le nom de *faucon hagard*, on entend un *faucon* fier & bizarre, qui n'eſt plus *ſor* quand on le prend, qui a mué & changé de plumes. On l'appelle auſſi *faucon de repaire*, ou *faucon branchier*. Le mâle du *faucon* ſe nomme *tiercelet* : on le nomme ainſi parce qu'il eſt un tiers moins gros que la femelle. On apporte d'Eſpagne des *tiercelets de faucon*, qui ſe perdent dans les nuës, qui ne vont jamais au change, qui tiennent long-tems ſur aile, & qui ſont très-juſtes en leurs remiſes. Ils ſervent au vol des courlis & des cannepetieres. Les autres *oiſeaux de leurre*, propres à la Fauconnerie, ſont le gerfaut, le ſacre, le lanier, l'émerillon & le hobereau; *voyez* ces mots. Il y a bien des choſes à dire ſur le *faucon*, & les autres oiſeaux de leurre. *Voyez* au mot FAUCONNERIE, ce que c'eſt qu'*oiſeau de leurre*, le choix qu'on en doit faire, & la maniere de les dreſſer. Au mot AFFAITER, comment on les affaite. Au mot LEURRE, comment on les accou-

tume au leurre. Au mot AFFRIANDER, comment on les affriande. Au mot FUITE, ceux qui ſont ſujets à faire des fuites. Au mot JETTER LE FAUCON, la maniere de l'obliger de s'élever de terre. Au mot VOL, les différens vols pour leſquels on dreſſe les oiſeaux de proie, & comment on les y inſtruit. Il y a outre cela de certains ſoins que doit prendre un Fauconnier, pour maintenir ſes oiſeaux en ſanté; nous en parlons au mot FAUCONNIER. Pour les maladies auxquelles ſont ſujets les oiſeaux de proie, & la maniere de les guérir, *voyez* à leurs articles.

FAUCONNERIE, art d'inſtruire les faucons & autres oiſeaux à la volerie. On ne ſçavoit dans les premiers tems ce que c'étoit que la Fauconnerie, & l'art de dreſſer les oiſeaux à cette chaſſe paroiſſoit ſi impoſſible qu'on n'avoit pas daigné ſeulement y faire la moindre attention. ARISTOTE & PLINE furent les premiers qui s'aviſerent d'en donner des inſtructions, & après avoir approfondi de quelles impreſſions pouvoient en cela être ſuſceptibles ces oiſeaux, ils ne douterent point qu'avec le ſecours de l'art, il n'y en eût qu'on pût inſtruire à cette chaſſe. Il eſt vrai que l'idée, qu'ils s'étoient formée là-deſſus, eut un effet qui répondit aſſez à leur attente, & les épreuves qu'ils en firent, les rendirent ſi contens, qu'ils crurent faire plaiſir à la poſtérité de lui laiſſer par écrit ce qu'ils avoient les premiers trouvé là-deſſus.

Depuis eux cet Art, qui n'a rien que de noble, s'eſt rendu ſi recommandable, que les Princes & les perſonnes de la premiere diſtinction en ont fait leurs plus grands plaiſirs. ELIEN & JULES FIRMIUS ont été les premiers qui ont réduit en Art la *Fauconnerie*. Celui-là vivoit ſous le regne de l'Empereur ADRIEN, & celui-ci du tems de CONSTANTIN, fils du GRAND CONSTANTIN. PIERRE CRESCENCE natif de Bologne & l'Orateur de cette Ville, attribuë l'origine de cet Art à un certain Roi nommé DAUEUS. LEANDRE, Italien, veut que ce ſoit FREDERIC ENOBARBE, qui le premier ait apporté cet Art en Italie; & COLLENUTIUS dit que ç'a été l'Empereur HENRI VI. ſous le regne duquel ce noble exercice a d'abord paru.

Nous avons ſur la *Fauconnerie* pluſieurs Traités, tant en Latin, qu'en François. Entre ceux qui ſe ſont ſervis de la premiere de ces deux Langues, pour en donner des précepes, nous avons CARCANUS, BELISAIRE, ALBERT LE GRAND, STAMPHIUS & ALDROWAND, CHANTELOUCHE, DALAJONA, Chambellan du Roi de Sicile, & JEAN DE FRANCHIERES, Grand Prieur d'Aquitaine. Les quatre maîtres Fauconniers MALOPIN, MARTINO, CASSIEN & MICHELIN, GUILLAUME TARDIF, Lecteur de CHARLES VIII. MERCURE, Fauconnier de la Chambre, ſous les Rois HENRI III. & HENRI IV. & le ſieur DESPARON, Gentilhomme Provençal, nous en ont laiſſé des Traités en François. Voilà les premiers Auteurs, qui ont mis la *Fauconnerie* en lumiere. Nous leur en avons obligation. Cependant ce qu'en ont écrit les Grecs & les Latins ne ſe pratique pas parmi nous. M. DE SAINTE MARTHE a mis en beaux Vers Latins les principes de cet Art; & on trouve à la fin du Dictionnaire Royal de POMMEY une eſpece de Traité ſur la *Fauconnerie*, où il enſeigne en peu de mots tout ce qu'il y a de plus eſſentiel en cet Art.

Les oiſeaux pour cette chaſſe s'appellent *oiſeaux de leurre*, c'eſt-à-dire, un oiſeau qui s'y laiſſe duire, ou bien celui qu'on y appelle, & qui de ſon bon gré ne revient pas ſur le poing, ſans être invité par le leurre qu'on jette en l'air. On compte ſix *oiſeaux de leurre*; ſçavoir, le faucon, le ſacre, le lanier, le gerfaut, l'émerillon & le hobereau; *voyez* à chaque nom ce que chacun de ces oiſeaux eſt en particulier. Il y a un

choix à faire des oiſeaux de proie. Pour cela il faut d'abord avoir égard aux pays d'où ils viennent ; car il y a des pays où ils naiſſent, qui les rendent plus aiſés à affaiter que dans d'autres. Ceux qu'on apporte de Suiſſe ſont fort eſtimés. Il nous en vient de la Ruſſie, dont l'affaitage eſt auſſi fort aiſé ; & généralement parlant, on dit que les oiſeaux de ces climats ſont toujours de meilleure affaire, & plus gracieux que ceux qu'on nous envoie d'ailleurs. On fait encore cas de ceux qu'on tire des Alpes, du côté de Verone & de Trente.

Cette remarque faite, on a égard au pennage ; il eſt de deux ſortes blond & noir. Le premier eſt garni d'égalures, & l'autre eſt tout d'une piece : mais comme dans l'un & dans l'autre de ces pennages on peut être trompé, il faut toujours choiſir l'oiſeau qui a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes ſont relevées, de maniere qu'il ſemble que cet oiſeau ait la tête entre les deux épaules. Son vol doit être affilé, & faut prendre garde qu'il ne croiſſe point. Il doit avoir le balai fort court, les mains déliées, & les ſerres fort longues & fermes.

L'oiſeau le plus peſant ſur le poing eſt toujours le meilleur, c'eſt-à-dire, celui qui, parmi les oiſeaux de cette eſpece, peſe le plus ; car, par exemple, un lanier eſt plus lourd que ſon laneret, ainſi du reſte. L'oiſeau de proie doit être plein, car cette plénitude doit être une marque de ſon bon tempérament ; & on remarquera que lorſqu'on fait prendre ſoi-même les oiſeaux dans l'aire, il eſt eſſentiel qu'ils ſoient tout noirs, & qu'ils n'aient pouſſé que la moitié de leur balai, parce qu'alors ils commencent à connoître le gibier ; ils ne crient point, & peuvent devenir par ce moyen des oiſeaux de bon aire.

Quand on a ces oiſeaux, on les met dans un cabinet, où il y a deux fenêtres aſſez larges, grillées en dehors en maniere de cage, enſorte qu'elles puiſſent contenir ces oiſeaux pour y prendre le Soleil. Ces fenêtres ſeront chacune garnies d'une petite perche, & de petits gazons, ſur leſquels ces oiſeaux puiſſent ſe repoſer. Outre ces perches, il en faut mettre d'autres en dedans le cabinet, proche deſquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau, & haut d'environ un pied & demi. Il faut leur renouveller cette eau tous les deux jours, crainte que s'empuantiſſant, elle ne porte avec elle quelque malignité capable d'incommoder les faucons. Ce baquet ſera garni tout autour de ſable de riviere & de petites pierres, comme choſes très-néceſſaires pour commencer à les rendre propres à la volerie.

Avant que d'enfermer les jeunes oiſeaux, il faut d'abord avoir ſoin de les armer ; puis gardant à leur égard un certain régime de vivre, on ſera attentif à les paître tous les jours à ſept heures du matin & à cinq heures du ſoir, & toujours ſur le poing, s'il eſt poſſible, afin de les y accoutumer, & de leur faire par ce moyen connoître l'homme. C'eſt en prenant de pareils ſoins, qu'ils ſeront à moitié dreſſés, quand on voudra leur donner les autres inſtructions néceſſaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, pigeonneaux & poulets, qu'on aura la précaution de leur hacher. Faute de ces ſortes de viandes, on leur donne du bœuf, ou du mouton haché avec un œuf ; cela contribuë beaucoup à leur faire venir un beau pennage. Pour ne point être trompé en oiſeaux de cette nature, il faut lorſqu'on les apporte, & qu'on eſt tombé d'accord du prix, les faire déchaperonner ; & obſerver s'ils ont les yeux beaux & ſains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il eſt rouge, ainſi que leur langue ; car ces animaux ſont ſujets à des chancres dangéreux.

Digitized by Google

De-là on paſſe à la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelotée. On les fera curer, ſur-tout on ſera ſoigneux de les porter au vent, & de remarquer s'ils s'y tiennent fermes; car quand ces ſortes d'oiſeaux y réſiſtent, & qu'ils le chevauchent opiniâtrement, c'eſt une très-bonne marque.

On reconnoît qu'un faucon eſt bon, par rapport à ſon tempérament, lorſque ſes émeuts ſont réglés, qu'ils ne ſont point épais, & qu'avec la digeſtion, il rend ſon pât gluant & non pas ſec. Cet oiſeau donne une marque de ſanté parfaite, lorſqu'on le voit ſe tenir tranquillement ſur le bloc, qui doit être garni de drap, crainte qu'il n'amaſſe la goute aux pieds; ou bien lorſqu'avec ſon bec, depuis la partie de deſſous juſqu'au bout, il nettoie ſes ailes, qui doivent reluire comme ſi elles étoient ointes de quelque liqueur. C'eſt auſſi un bon ſigne dans cet oiſeau, lorſqu'il ſe tient également ſur ſes deux jambes, qu'il ne vacille point de côté & d'autre; autrement c'eſt marque qu'il eſt malade.

Enfin, il faut prendre garde ſi les deux veines qui ſont aux racines de leurs ailes ont le mouvement modéré, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il n'eſt point attaqué du pantois, ce qui marque en lui une chaleur étrangere qui le travaille, ou s'il n'eſt point agité du friſſon; cela ſe voit lorſqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds l'un après l'autre, & que ſes pennes ſont hériſſées ſur le dos. Si les émeuts qu'il rend ſont verds, on ne doit point s'en charger, car c'eſt ſigne de mort, auſſi-bien que lorſqu'à l'aide de ſon vol, il ne peut s'élever de deſſus ſon bloc. On dreſſe les oiſeaux de proie, preſque tous d'une même maniere juſqu'à l'eſcarpe, excepté qu'on ne veille point les faucons ſi long-tems que les paſſagers.

Le choix des oiſeaux étant fait, ainſi qu'on vient de le marquer, on leur choiſit un lieu pour les placer. On a dit à l'égard des jeunes faucons, qu'il falloit les enfermer dans un cabinet ouvert par deux fenêtres: mais il n'en eſt pas de même de ceux qui ſont prêts à être affaités; car la bonne maxime veut qu'on les mette d'abord dans un endroit obſcur, pour les rendre dociles, ou bien on leur fille les yeux avec une aiguillée de fil, voici comment.

On prend une aiguille enfilée d'un fil fin; on fait tenir l'oiſeau par le bec, puis on lui paſſe cette aiguille parmi la paupiere de l'œil, droit à l'œil, & moins pres du bec, afin qu'il voie devant. En faiſant cette opération, il faut ſe donner de garde de prendre la toile qui eſt ſous la paupiere. Cela obſervé, on paſſe l'aiguille à l'autre paupiere, on tire les deux bouts du fil, on les attache ſur le bec en coupant le fil près du nœud, & ſe retordant, tellement que les paupieres ſoient levées ſi haut, que le faucon ne puiſſe voir que devant lui.

Le bloc, ſur leſquels les faucons ſe perchent, ne doit être ni trop gros, ni trop petit; mais de maniere qu'il puiſſe remplir leurs mains, ſans qu'il y ait aucun vuide, & il faut obſerver que leurs avillons puiſſent être joints, & ſe fermer avec leurs ſerres. Ces oiſeaux doivent être attachés ſur cette perche, par le pied, à une longe un peu lâche, afin que volant & revolant, ils aient la liberté de retourner deſſus ſans ſe bleſſer. Lorſqu'on met pluſieurs faucons ſur un bloc, il faut les éloigner les uns des autres de près de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne ſe donnent quelques griffades. Ces oiſeaux, ſur-tout lorſqu'ils ont faim, ne s'épargnent point les uns les autres. Quand on veut placer les faucons ſur le bloc, on prend, comme on a dit, une longe, avec laquelle on les lie, qui doit avoir un pied & demi de longueur.

On tient que la bonne maxime pour bien dreſſer un oiſeau eſt de le porter ſur le poing, dès la pointe du jour ou ſur le

ſoir, afin de l'aſſurer plutôt, & empêcher qu'il ne s'effraye à la vuë du monde. La maniere de le porter eſt pour l'ordinaire ſur l'extrémité du poignet de la main droite, comme ſur celle avec laquelle on le peut jetter plus adroitement. *Voyez* au mot AFFAITER, la maniere d'affaiter les oiſeaux. Enſuite on les *accoutume au leurre*, voyez LEURRE. On les *jette*, & on les oblige de s'élever de terre, *voyez* JETTER. On les affriande au leurre, *voyez* AFFRIANDER. On les dreſſe aux différens vols, *voyez* VOL. Sur les ſoins que doit prendre un Fauconnier, pour maintenir ſes oiſeaux en ſanté, nous en parletons au mot FAUCONNIER. Les oiſeaux de proie ſont ſujets à bien des maladies. Ils ſont ſujets à la fiévre, à l'apopléxie, à des apoſthumes de tête, à des maux d'yeux, à des cataractes, au rhume, & au pantois. Ils ſont auſſi attaqués de certains vers. Il leur ſurvient encore des maux aux mains, à la bouche, &c. A leurs articles, nous dirons la maniere de les guérir.

FAUCONNIER, c'eſt celui qui a ſoin de nourrir & d'inſtruire les faucons pour toutes ſortes de vols. Un *Fauconnier* doit être bien inſtruit dans cet Art, pour inſtruire les oiſeaux qu'on commet à ſes ſoins. Il faut qu'il ſoit vigilant dans cet emploi, qu'il viſite ſouvent les oiſeaux, pour voir s'il ne leur manque rien, s'ils ſont en bonne ſanté, & en état de voler. Sa principale occupation ſera de leur donner tous les jours les leçons qu'il leur croit convenables, & de ne rien épargner de ſes peines pour les rendre habiles voleurs. Il doit ſe donner de garde de leur donner gorge ſur gorge, & groſſe gorge, & ſur-tout des bêtes qui ſont en rut. Quand les oiſeaux ont paſſé leur gorge par le haut, il les leur faut laiſſer paſſer par le bas, c'eſt-à-dire, attendre qu'ils aient digéré l'aliment qu'ils ont pris, autrement c'eſt les mettre en danger de mourir. Voici les cures dont on ſe ſert pour les purger.

Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'abſynthe, & vingt ou trente clous de gérofle, le tout envelopé dans un linge blanc & bien couſu; ajoutez à tout cela de la filaſſe ou du coton: faites-le boüillir à petit feu, juſqu'à ce qu'il ſoit preſque conſommé. Après cela tirez la filaſſe ou le coton, étendez-le, faites-le ſécher dans un endroit couvert, ſans l'expoſer au feu, ni au Soleil, & gardez le bien juſqu'à ce que vous en ayez beſoin. Cette filaſſe, ou ce coton, ſont très-bons pour le rhume, pour les filaudres & autres maladies. Le gérofle & l'abſynthe peuvent ſervir une ſeconde fois, & l'on fait de ces cures à proportion qu'on a d'oiſeaux.

La viande pour les oiſeaux doit être pour l'ordinaire hachée, & pour cela on a un billot & un couperet. On ne doit jamais la leur donner qu'auparavant on ne l'ait moüillée d'eau fraîche en Eté, & en Hyver d'eau tiéde. Il ne doit y avoir à la viande de boucherie ni graiſſe, ni nerfs. On ne leur donne jamais de bœuf ſeul; on y mêle moitié de mouton. Les petits poulets ſont auſſi un bon pât pour eux. Les vieux pigeons les rendent trop voleurs & trop glotieux; c'eſt pourquoi on ne les en pait guére, à moins que ce ne ſoit dans le tems de leur muë & lorſqu'il fait froid.

La journée des oiſeaux de Fauconnerie ne commence que le ſoir, qui eſt le tems qu'on les fait tirer, & qu'on leur donne la cure ſéche, avec une ou deux gorgées de pât, ſelon qu'on connoît le tempérament des oiſeaux. Il faut mettre ces oiſeaux ſur la perche dans un lieu tempéré, les découvrir quand la chandelle eſt allumée, & pour les accoutumer avec le monde & pour leur faire connoître les chiens.

La perche en queſtion ſera placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du

feu, qu'on allume le matin, les oiſeaux s'allongent & faſſent large, ce qui eſt en eux une marque d'une ſanté parfaite. Un *Fauconnier* doit aller relever les cures, les preſſer avec le doigt, conſidérer ſi l'eau en eſt claire, la porter au nez pour ſentir ſi elle n'a point contracté une mauvaiſe odeur : outre cela examiner ſi leurs émeuts ſont louables, & s'ils ne ſont point mêlés de jaune, lever ces oiſeaux ſur la perche, les acharner au tiroir, leur faire prendre une ou deux gorgées, en attendant qu'on les paiſſe tout-à-fait, ſi ce n'eſt un jour de chaſſe. Enfin de huit jours en huit jours, il aura ſoin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe ; cela leur nettoie merveilleuſement bien les boyaux, cela les purge du flegme & de leurs mauvaiſes humeurs.

Pour bien conſerver les oiſeaux en ſanté, & les tenir en état de voler, le *Fauconnier* leur donnera une fois ou deux la ſemaine des pierres ; c'eſt un remede dont ils ſe ſervent naturellement. Si les oiſeaux ne tiennent ni par le haut, ni par le bas, on les curera avec une pilule groſſe comme une petite féve, & compoſée de la maniere que voici.

Prenez une once de manne, une dragme d'aloës, & autant de myrthe ; joignez-y une demi-dragme de ſafran, autant d'agaric & de rhubarbe, avec ſix clous de gérofle ; pulvériſez le tout enſemble, faites-en une maſſe, & mettez-la dans une boëte. On en donne aux oiſeaux attaqués du rhume, des filandres & des aiguilles, ou lorſqu'ils auront fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier.

Trois choſes font que le *Fauconnier* peut être aimé ou haï de ſes oiſeaux : la premiere par la qualité des chairs qu'il leur donne, ſi elles ſont de bon ou de mauvais goût ; comme auſſi s'il leur donne quelque drogue de mauvaiſe ſaveur. La ſeconde par la peur que l'oiſeau a, qu'il entend une voix rude. La troiſiéme par la ſenteur qu'il trouve au *Fauconnier*, qui le traite & manie. Pour la premiere, il faut prendre garde de forcer le naturel des oiſeaux, & de leur donner des chairs qu'ils n'aiment pas, mais bien de celles qu'on jugera être le plus à leur goût, ſur tout quand on les reprend à la campagne. Nous entendons des oiſeaux de bonne nature, comme faucons, deſquels il s'en trouve qui ne mangeroient pas d'une poule froide, ou de chair trop trempée en eau, que par une extrême faim. Pour la ſeconde, un homme ſera haï des oiſeaux, ayant la voix rude, & n'étant pas gracieux en ſes autres actions. Les oiſeaux veulent être traités doucement, même de la voix, ſur-tout quand on commence à les dreſſer, faute que pluſieurs font ; parce qu'en dreſſant un oiſeau, il faut parler bas, & hauſſer le cri peu à peu d'un jour à l'autre ; car les oiſeaux ſont aſſez peureux au commencement, ſans les effrayer, ou effaroucher davantage par le bruit d'une voix éclatante. Pour la troiſiéme, les oiſeaux fuient la puanteur, comme au contraire ils aiment les bonnes odeurs.

L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche* dit l'avoir éprouvé en un *Fauconnier* qu'il avoit. Cet homme avoit toujours dans ſes poches de l'ail ou des oignons, pour trouver plus de goût au vin. A cauſe de cela les oiſeaux l'avoient tellement en dédain qu'ils ſe débatoient, lorſqu'ils ſentoient l'approcher de la perche ; & avec grande difficulté ils ſe laiſſoient prendre par lui à la campagne, ce qui prouve clairement que les oiſeaux ont de l'odorat, qu'ils diſcernent les bonnes & mauvaiſes lenteurs, quoique pluſieurs, qui en ont écrit, ſoient d'un ſentiment contraire. C'eſt donc pour ces trois ſujets qu'un *Fauconnier* peut être haï de ſes oiſeaux ; ſçavoir, le goût des viandes qui leur ſont données ; la rudeſſe de la voix, & les mauvaiſes odeurs qu'il porte avec lui. De tout cela, nous con-

cluons qu'il faut ſe rendre agréable aux oiſeaux, ſi l'on en veut être aimé. Nous parlons à ceux qui les aiment naturellement, & qui s'y exercent pour leur propre plaiſir ; car pour les Valets, gens mercenaires, ils ne ſont jamais que des ignorans en cette ſcience.

L'Auteur ci-deſſus cité conſeille aux *Fauconniers* de ne jamais oublier ce qui peut ſervir pour reprendre les oiſeaux aux champs, comme le leurre ou la poule vive, ſi les oiſeaux ſont paſſagers & de mauvaiſe repriſe. On ne doit pas encore aller à la chaſſe, voler les perdrix, ſans avoir des Remarqueurs, quelques oiſeaux qu'on air : on ne peut même en avoir trop en pays de côteaux. On eſt encore averti de n'aller jamais voler dans un tems couvert, & qu'il ne faſſe Soleil. On n'y auroit que du déplaiſir, & trois incommodités. La premiere, c'eſt qu'avec un tel tems les perdrix s'en vont d'oüie, quand elles ſentent approcher, ce qui eſt cauſe qu'on ne peut jetter à propos. Secondement, on perd tout à coup l'oiſeau de vuë, & on ne peut les remarquer ni les perdrix. La troiſiéme, c'eſt que les oiſeaux à tel jour ne ſont jamais en érat. Pour peu qu'ils ſentent l'humide, ils gagnent un arbre ou un roc pour s'éplucher. On doit attendre un beau jour pour éviter ces incommodités. Le vent clair n'eſt ni fâcheux, ni ſi contraire, pourvu qu'il ne ſoit pas ſi exceſſif, & que les oiſeaux ſoient bons ventoliers. A tel jour du vent, il en faut chercher le fil avec un oiſeau léger ; & avec un oiſeau de poing, il faut chercher l'abri du vent.

Un *Fauconnier* qui n'a qu'un oiſeau, doit attendre le jour & l'heure que ſon oiſeau ſoit prêt & en état ; mais celui qui en a pluſieurs peut apprêter les uns pour le matin, & les autres pour le ſoir, ſelon l'heure qu'il lui plaira de faire voler. Dans l'arriere ſaiſon, qui eſt en Mars & en Avril, que les jours ſont beaux, & qu'il commence à faire chaud, ou en Automne que les jours nous trompent par leur variété, on en peut tenir un qui ſoit plein, parce qu'en ce tems-là il fait quelquefois de grands vents, & les oiſeaux bas n'y peuvent pas fournir pour être trop foibles. Si on en a quelqu'un de cette qualité, on le gardera pour le faire voler le dernier ſur le ſoir, & les autres le matin. Dans cette ſaiſon il faut rafraîchir les oiſeaux avec des cailloux, que l'on fait tremper la nuit au vinaigre ; on les donne à l'oiſeau une heure devant le jour, il les gardera deux ou trois heures avant que de curer. L'eau de griote y eſt auſſi fort propre, en la donnant à l'oiſeau avec le pât.

Tous les oiſeaux ſont ſujets à s'écarter & à ſe perdre. Il arrive ſouvent qu'un oiſeau qui veut revenir trouver ſon maître, s'en éloigne davanrage ; car l'oiſeau voyant qu'il a perdu celui qui lui donne à manger, va d'un côté & d'autre pour le retrouver. Il y en a qui ſçavent revenir au lieu où ils ſont leurrés d'ordinaire, ou bien à leur volerie. C'eſt pourquoi lorſque l'oiſeau s'écartera, on eſt d'avis, quelque chemin qu'il prenne, de laiſſer un homme où on l'aura perdu ; car bien ſouvent l'oiſeau revient à ſa volerie, & au pays où il a accoutumé d'être pû.

FAUVE, bête fauve. C'eſt un cerf, un daim & un chevreuil, y compriſes les femelles.

FAUX-FUYANT, c'eſt ce qu'on appelle une ſente à pied dans le bois.

FAUX MARCHER, ſe dit d'une biche qui biaiſe en marchant, ou du cerf après qu'il a mis bas.

FAUX MARQUE', c'eſt lorſqu'à une tête de cerf il n'y a que ſix cors d'un côté, & ſept de l'autre : on dit alors il porte quatorze *faux marqué*, car le plus emporte le moins.

FAUX REMBUCHEMENT, c'eſt lorſqu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court ſur elle pour ſe rembucher dans un autre lieu.

FENOUIL, le *fenoüil* en cuiſine ſert pour les ragoûts; on le fait cuire un moment dans l'eau.

FERME, un chien qui arrête, eſt un chien *ferme*.

FEU MORT, eſpece d'onguent, dont on ſe ſert pour guérir les maladies des chevaux. *Voyez* RETOIRE.

FEU. On dit en terme de Maréchal, donner le *feu* au cheval. Voici comment cela ſe fait.

Sept ou huit jours avant que de donner le *feu* à un cheval, il faut en ramolir la partie, ou avec des bains, ou avec des ramollitifs. La partie étant ramollie, on donne le *feu* légérement, proprement, & ſelon que l'endroit où il faut le donner le demande. Ce qui ſe fait tantôt en maniere de palme, de plume, d'écuſſon, & tantôt en maniere de roſes ou d'autres figures telles qu'on veut. Et quand on dit donner le *feu* légérement, ce n'eſt pas à dire pour cela que le *feu* ſoit ſi léger, qu'il ne ſerve à rien.

Le *feu* donné proprement à une partie ramollie, pénétre au double de celui qu'on donne très-violent, ſans avoir préparé la partie affectée avec des ramollitifs néceſſaires. Quand on a donné le *feu*, on peut mettre ſur les endroits brûlés de la cire jaune fonduë, & mêlée avec de la poix noire fonduë auſſi, puis de la tonſure de drap pour couvrir le tout. Au bout de neuf, dix ou douze jours l'eſcarre tombe, & pour-lors on lave tous les jours la partie brûlée avec de l'eau-de-vie.

On donne ordinairement le *feu* aux chevaux avec des couteaux, dont la lame eſt déliée & le tranchant rond; & toutes les fois qu'on les chauffe, & quand on les tire du *feu*, on en ôte la craſſe qui s'y attache en les frotant contre quelque choſe, comme contre un morceau de bois; car cette craſſe coupe le cuir, & gâte tout.

Il faut en donnant le *feu* ſuivre le poil, c'eſt-à-dire, couler au long du pli du poil afin que ceux qui en ſont proches couvrent les raies que le *feu* aura faites. Quand le cheval ſera guéri, il vaut mieux donner le *feu* en long qu'en travers.

Chacun a ſa méthode pour donner le *feu*; les uns ſe ſervent de couteaux d'argent, les autres de couteaux de cuivre: on croit cette derniere méthode la plus commode. Il ne faut pas beaucoup chauffer ces couteaux, & on ne doit les chauffer qu'au *feu* de charbon de bois. L'effet du *feu* dure vingt-ſept jours, neuf pour ſon augmentation, neuf pour reſter en même état, & neuf pour décliner.

On ſe donnera de garde de faire travailler les chevaux auxquels on aura donné le *feu* pendant tout ce tems-là, ſi on veut que la cure réuſſiſſe heureuſement.

Il ne faut pas faire difficulté, comme il y en a, de donner le *feu* dans les parties nerveuſes, crainte, diſent les Maréchaux ignorans, d'eſtropier un cheval; c'eſt une erreur, & il eſt conſtant que ſi on a aſſez d'adreſſe pour ne point percer le cuir, & qu'on ait la main légere, en quelqu'endroit qu'on faſſe cette opération il n'y arrive jamais de mal. Si on n'a pas le tems de ramollir la partie où l'on veut donner le *feu*, il faut lorſqu'il eſt donné, froter deux ou trois fois les raies d'eſprit de vitriol avec un pinceau.

FEUE, maladie des chevaux. *Voyez* LAMPAS.

FEVE DE MARAIS. Ceux qui les mangent avec la robe doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi quart d'heure, pour ôter leur âcreté. Communément elles ſe mangent dérobées. La façon de les accommoder eſt la même. On les met dans une caſſerole, avec beurre, bouquet de perſil, ciboule & un peu de farriette. On les paſſe ſur le feu. On y jette une pincée de farine, un peu de ſel, de ſucre gros comme une noix; on les mouille de bon bouillon.

Quand

Quand elles ſont cuites, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait : on ſert pour un plat d'entremets.

FEUILLETAGE, c'eſt une pâte feuilletée. Pour la faire on prend un liron de farine, un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire. On pétrit un moment la farine avec l'eau. Il faut que cette pâte ne ſoit ni trop molle, ni trop épaiſſe. On la laiſſe repoſer deux heures avant que de s'en ſervir; on prend enſuite preſqu'autant de beurre que de pâte, on abat la pâte avec le rouleau, on met le beurre dans le milieu. On abat la pâte avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un petit doigt, en jettant de tems en tems & légérement un peu de farine. Quand chaque tour eſt fini, on replie la pâte en trois, & on recommence chaque tour juſqu'à définition. On ſe ſert de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour des petits pâtés & des gâteaux feuilletés.

FIC, eſt une eſpece de poireau ou de verruë qui vient à la fourchette du cheval, ce qui eſt aiſé à connoître; car il en eſt détaché, & jette une eau qui ſent très-mauvais. Les *fics* paroiſſent évidemment au milieu de la fourchette, vers le talon qui eſt plein de pus, & ſouvent même ces *fics* ſurpaſſent la hauteur de la fourchette. On voit auſſi des *fics* qui naiſſent à côté de la fourchette, quelquefois ſous la ſole; & s'ils ſont ſur la fourchette, & qu'ils portent à terre quand le cheval chemine, ils le font boiter quelquefois tout bas.

Les *fics* extérieurement reſſemblent aux poireaux qui viennent aux paturons, ſi vous en exceptez le pus qu'ils ne jettent point au commencement. Ces *fics* ſont de telle importance, qu'il ne faut point acheter les chevaux qui en ont, la cure en étant longue & ennuyeuſe.

On connoît qu'un cheval a eu des *fics*, & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint, & qui eſt plus grand que les autres. Il vient auſſi quelquefois des *fics* par tout le corps du cheval, mais ceux-là ne ſont point dangereux, & comme ils ne ſont point ſi enracinés que les autres, on y attache de la ficelle qu'on ſerre tous les jours, & avec le tems les *fics* ſéchent & tombent, ſi on les frote avec du jus de pourpier & du lait de figues.

Il y a d'autres *fics* qui naiſſent auſſi par tout le corps du cheval, & qui ſont larges par la racine comme des écus blancs. Ils paroiſſent d'abord à fleur de peau, la place eſt vive, & jette des eaux puantes. Si on néglige ces *fics*, ils groſſiſſent comme la moitié d'une orange, & ſont très-difformes. On les deſſéche avec de l'eau jaune, & la poudre d'os deſſéchée, pilée. En continuant ce ſoin tous les jours, on les amortit, de maniere qu'ils ne paroiſſent plus.

Ces *fics* viennent au col, & ſouvent à l'endroit de la ſaignée faite avec la lancette ou flamme, qui ne ſera pas nette. Il en croît auſſi au plat des jambes de derriere dans le milieu; il eſt très-bon tous les jours de laver les *fics* avec de l'urine, & mettre par deſſus de la poudre d'os deſſéchée.

Avant que de traiter un *fic*, s'il y a des eaux à la jambe, il la faut guérir avec de l'emmiellure, & pour parler de la cure de ceux qui naiſſent à la fourchette, on pure le pied du cheval où ſont les *fics*, afin de couper plus facilement avec un biſtouri, ou une feuille de ſauge la ſolle tout autour des *fics*, autant qu'on trouve de creux par deſſous; car c'eſt où ſont les racines de ce mal, qu'il faut extirper, ſi l'on veut que la cure ne ſoit pas imparfaite.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, ſix onces de verd de gris pulvériſé finement, ſix onces de couperoſe blanche auſſi en poudre, quatre onces de litharge & deux gros d'arſenic, le tout mis en poudre, & mêlé avec le miel dans

un pot de terre net ; faites-le cuire sur un petit feu, le remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent, qu'on met sur des plumaceaux, pour être appliqué sur les *fics*.

Si en voulant déraciner les *fics*, le sang est venu, à quoi il faut bien prendre garde, on met pour premier appareil, un remede fait avec la térébenthine & la suie de cheminée ; on applique cela chaudement, & de la filasse par dessus. On bande bien le tout, & on y met des écliſſes pour arrêter le sang.

Le sang étant arrêté, on met à froid sur le *fic* l'onguent ci-dessus avec un bon bandage ; il faut que la filasse dont on se sert soit bien séche, & que les plumaceaux ou tentes soient bien roulés & fermes, avant que d'y mettre de l'onguent, & que le cheval soit dans une écurie, qui ne soit point humide.

Après avoir levé le second appareil, qui doit toujours demeurer vingt-quatre heures sur les *fics*, il faut bien nettoyer le mal avec la filasse, le bien laver, & y mettre l'onguent que l'on a décri ; puis on rebande le mal comme de coutume. Si après un ou deux appareils posés, le *fic* ne se resserre pas assez, & qu'il reverdisse trop, on mêle avec la moitié de la composition trois onces de très-bonne eau forte, le tout à froid, puis on s'en sert.

Il y a souvent des endroits où la chair croît trop, en ce cas mettez-y de l'onguent ci-dessus avec l'eau forte. Si le *fic* est attaché au tendon, ou au petit pied, il faut se servir de caustics en poudre ou en onguent, pour faire tomber le tendon. Si le *fic* est fort gros, après avoir bien cherché tout autour s'il n'y a point de vuide sous la solle avec le bistouri, comme on a dit, on coupe tout le *fic* avec un boutoir bien tranchant, de maniere qu'il n'y reste plus de pourriture ni de méchante chair ; ce n'est pas que le plus sûr en cette occasion est de dessoler le cheval, le cautere étant très-dangereux.

Laissez après cela bien saigner le cheval, allongez les éponges de fer, & liez le paturon avec une corde, afin d'arrêter le sang ; puis couvrez tout ce que vous aurez coupé de sel menu, & par dessus de la térébenthine & de la suie mêlée & cuite ensemble. Si le sang vient si abondamment qu'on ne puisse mettre du sel sur la plaie, mêlez le sel avec la composition chaude, & l'appliquez sur le mal avec de la filasse, écliſſes & bon bandage.

Si le *fic* est au pied de derriere, on ôte incontinent la fiente que le cheval fait sous ses pieds, crainte que l'humidité qu'il y a, & qui est contraire à ce mal ne lui fasse tort. Si le cheval qu'on traite est dégoûté, donnez-lui quelques bons lavemens rafraîchissans avec le policreste, & à manger du son mouillé avec le foie d'antimoine.

Les *fics* étant guéris, il est absolument nécessaire de barrer les veines dans les paturons du pied, c'est par-là couper le chemin à la nourriture de ce mal, qui se guérir alors sans retour. Il ne reste plus qu'à faire revenir la chair nécessaire pour remplir certains creux qui se forment dans le pied au droit de la fourchette ou ailleurs ; & pour cela on prend de la filasse, ou de la vieille corde, qu'on pile avec de la poix réſine, puis on le met sur la plaie, cela fait revenir la chair. Mais si cette chair venoit en trop grande abondance, comme il peut arriver après y avoir appliqué une ou deux fois le remede, on la lave avec de l'esprit de vin.

Lorsque la chair est revenuë par-tout, on la dessèche avec de la poudre de tarre calcinée ; cela fait une croute, qu'on n'ôte point, & qu'il faut laisser tomber d'elle-même, & mettre par dessus de la chaux vive en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIENTES, en terme de Chaſſe, ſe dit proprement des vuidanges & excrémens des bêtes puantes, comme teſſons, renards, &c.

FIEVRE, maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de proie. On connoît qu'ils ont la *fiévre*, quand ils tremblent, que leurs pennes ſont panchées, ainſi que leur tête; ils ont auſſi les petites plumes de deſſous le menton toutes recoquillées. Ils rejettent le pât qu'on leur donne, & lorſqu'on les touche, on ſent une chaleur extraordinaire. Voilà les ſimptomes par leſquels on juge qu'un oiſeau eſt atteint de la *fiévre*. Il en meurt, ſi on n'y prend garde; voici comment. On lui donne pour nourriture du foie de poulet, ou de la chair de petits poulets, ou bien d'autres menuiſailles de petits oiſeaux, après les avoir laiſſé macérer dans de l'eau de bugloſe ou de chicorée ſauvage; ces viandes ſont rafraîchiſſantes. Il eſt bon ſur-tout en Eté de mouiller les pieds & le bloc de l'oiſeau de ſuc de plantain, ou de laituës, quelquefois de juſquiame, ou d'autres herbes rafraîchiſſantes. L'endroit où perche l'oiſeau atteint de *fiévre*, doit être frais, un peu obſcur & ſéparé du bruit. S'il eſt trop maigre, on le paîtra modérément deux fois par jour; ſi malgré cette précaution l'oiſeau ne ſe refait point, il faut ſans balancer le curer avec un bolus compoſé de filaſſe, ou de coton, & de rubarbe pulvériſée. Ce remede lui fera évacuer ſa bile.

FIEVRE, maladie qui vient aux chevaux. C'eſt une chaleur contre nature, & qui vient d'une effervescence extraordinaire d'un ſang agité par de mauvaiſes humeurs. Il y a trois ſortes de *fiévres* à l'égard des chevaux : la *fiévre* ſimple, la *fiévre* putride, & la peſtilencielle; & on connoît qu'un cheval a la *fiévre*, par la difficulté qu'il a de reſpirer, & les fréquens battemens de flancs. Il a la bouche & la langue enflammée, tout le corps en chaleur, les lévres & les oreilles pendantes & baſſes, & les veines enflées. Outre cela, le cheval chancelle en cheminant, il ne ſe couche que rarement, & s'il ſe couche, il ſe releve d'abord. Il perd le manger, ou ne mange que par bourade. Le cœur lui bat contre les côtes, il a les yeux triſtes & luiſans, il a peine à marcher, il ne tourne point la tête çà & là pour écouter le bruit qu'on fait; enfin il reſte immobile.

Pour traiter un cheval avec méthode quand il a la *fiévre*, il faut lui donner peu de nourriture; & ſi dans trois jours un cheval n'en guérit, ou n'a quelque intermiſſion, il eſt fort en danger d'en mourir. On ne peut point auſſi purger un cheval fiévreux; la purgation, loin d'y apporter du ſoulagement, ne fait qu'irriter les humeurs qui cauſent la *fiévre*.

Quand donc le cheval n'a que la *fiévre* ſimple, il faut auſſi-tôt le ſaigner du côté droit à la veine du col, & lui tirer environ trois livres de ſang, & le même jour lui donner le lavement qui ſuit.

Prenez trois pintes d'eau, mettez-y trois onces de policreſſe, deux poignées d'orge entier; faites-les bouillir un bouillon, puis ajoutez-y mercuriale, betes, feuilles de violettes & pariétaire, de chacune trois poignées : faites boüillir le tout pendant un demi quart d'heure, ôtez la décoction du feu, laiſſez-la refroidir à demi, & l'ayant coulé, ajoutez-y trois onces de lénitif fin, un quart de livre d'huile roſat, & donnez le tout tiede.

Le lendemain on frote le corps du cheval avec les bouchons de paille, pour donner jour par tranſpiration aux parties groſſieres du ſang de s'évaporer, & pour boiſſon on fait boüillir de l'eau dans laquelle on fait fondre quatre onces de criſtal minéral ou ſel prunelle, & l'ayant laiſſé refroidir, on y mêle un peu de farine pour la blanchir, puis on la donne

à boire au cheval autant qu'il en veut.

Et pour nourriture on lui donne des feuilles de vigne, de la chicorée, des laituës, point de foin ou très-peu, & point d'avoine ; le cheval à la vérité mangera peu, mais cela ne fera rien, pourvu que le mal ne dure pas plus de trois jours. S'il paſſe ce tems, attachez au maſtigadour un linge avec aſſa fœtida, & ſabine concaſſée groſſierement, de chacun demi-once, une once de réglisſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au cheval, cela lui déchargera le cerveau, & prendra envie de manger ; & pour-lors on pourra lui donner du ſon mouillé, avec le foie d'antimoine en poudre.

Si ſon appétit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondé ſans beurre ni ſel, & cuit ſeulement avec l'eau, ou bien une boüillie faite avec farine d'orge. On eſt ſouvent obligé de réitérer la ſaignée, quand le mal ne diminuë pas. On ne ceſſe point auſſi de froter le cheval avec bouchons de paille, ou de foin, & à lui donner des lavemens.

Quant à la *fiévre putride*, qui eſt plus ordinaire en Eté qu'en aucun autre tems, & particuliérement dans les pays chauds, aux jeunes chevaux plus ſouvent qu'aux vieux, & ſur-tout à ceux qui ſont vigoureux, & de légere taille.

On connoît cette *fiévre* par la langue & le palais du cheval, qui ſont noirâtres, ſecs, & arides, outre qu'il a beaucoup de chaleur par tout le corps, qu'il porte la tête baſſe, qu'il a les yeux rouges, & l'haleine chaude & âcte, & que le cœur lui bat beaucoup.

Il faut commencer par ſaigner ce cheval, comme on a déja dit, tantôt du col, des tempes, & larmins, tantôt des ars, des flancs, & du plat des cuiſſes. Si c'eſt en Eté, on donnera au cheval de l'orge en vert, ou d'autre nourriture, ainſi qu'on l'a dit, & pour ſa boiſſon, on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre dans deux pintes d'eau, qu'on fera boüillir pendant un quart d'heure, & qu'on verſera après dans un ſeau d'eau avec une poignée de farine d'orge ; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire, avec le febrifuge qui ſuit.

Mettez une pinte d'eau dans un coquemard, & deux onces de ſel de tartre, que vous ferez diſſoudre à chaud, & le verſerez enſuite dans un ſeau : remettez dans le même ſcéau une autre pinte d'eau, avec une once de ſel armoniac en poudre ; faites-le auſſi diſſoudre à chaud, puis vous le mettrez dans le même ſeau, que vous emplirez d'eau commune. Faites boire de cette eau au cheval, auquel on n'épargnera point les lavemens en cette ſorte.

Prenez cinq chopines de petit-lait de vaches, deux onces de ſcories de foie d'antimoine en poudre ; faites boüillir le tout deux ou trois boüillons ; ayant boüilli, ôtez-le de deſſus le feu : ajoutez-y deux pommes de colloquinte coupées menu ; laiſſez refroidir à demi cette mixtion, coulez-la, preſſez & jettez le marc ; mettez y un quarteron de beurre, & le donnez riéde au cheval.

Fievre Peſtilentielle. On traite cette *fiévre* d'une autre maniere que les autres. Il eſt vrai qu'on donne des lavemens fréquens au cheval, & des pelotes cordiales d'Opiat & Kermès de tems en tems ; & on en agit à peu près comme à l'égard des chevaux, qui ont l'avant-cœur : mais voici un remede ſpécifique pour cette ſorte de *fiévre*.

Dès-qu'on s'apperçoit du mal, on ſaigne le cheval, avant que de le faire boire ; s'il avoit bû, il faudroit attendre au lendemain. Deux ou trois heures après la ſaignée, on délaie de la thériaque récente, ou de bon orviétan, & de l'aloës hépatique en poudre, de chacun une once, demi-once de confection d'Alkermes ſans muſc ; puis on met le tout dans une décoction faite avec ſca-

bieuſe, chardon bénit & véronique, de chacun une bonne poignée, l'eau diſtilée de ces plantes eſt encore meilleure : puis on donne ce remede au cheval, l'ayant tenu bridé depuis la ſaignée environ deux heures, & autant après ; enſuite on le promene une demi-heure. Le lendemain & les jours ſuivans on donne des lavemens au cheval, & ſelon que le mal preſſe, il faut réitérer le remede ; & à la ſeconde, ne donner que la moitié de la doſe de la thériaque, de l'aloës, & des confections, ſans rien diminuer de la liqueur.

On ſe ſert heureuſement de thériaque, de mirridate, d'orvietan, d'opiat de Kermès, & de confection d'hyacinthe & d'Alkerme, ſans muſc, ni ambre, contre les *fievres peſtilentielles*. Quand ce mal vient de l'air, & que l'écurie en eſt infectée, il en faut incontinent retirer les autres chevaux, & ne les y point remettre, qu'elle n'ait été parfumée, & bien nettoyée.

Nous ſuppoſons ici un cheval guéri de la *fiévre*, & auquel il ne reſte plus que quelque humeur peccante, qu'il faut évacuer pour le guérir parfaitement ; & pour cela,

Prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin, mettez-les dans un plat de terre, & y mettez le feu avec un charbon ardent ; le tout étant brûlé, laiſſez-le refroidir, pilez-le bien, & le mêlez dans une pinte d'eau, & autant de vin blanc, avec quatre onces de ſenné, & laiſſer infuſer le tout pendant la nuit. Vous mettrez enſuite demi-once de ſcamonée pour un cheval de taille ordinaire ; s'il eſt trop grand, vous y ajouterez un gros. Vous pilerez finement cette drogue ; puis ayant paſſé votre infuſion, en l'exprimant vous mêlerez dans le mortier demi-livre de miel mercurial, que vous incorporerez dans le pilon avec la ſcamonée. Après cela vous mêlerez l'infuſion, & donnerez le tout au cheval, qui doit être bridé quatre heures après la priſe, & trois après.

Le cheval ne doit encore vivre que de ſon moüillé, point d'avoine, & il eſt bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aiſément.

FILANDRES. Les oiſeaux de proie ont dans les boyaux, & contre les reins, de petits vers longs, nommés *filandres*, pour manger les ordures & ſuperfluités, qui ſe trouvent en ces parties-là. Or comme telle vermine eſt néceſſaire à l'oiſeau, quand il eſt ſain & en bon état ; elle eſt au contraire dangéreuſe, lorſqu'il eſt maigre & décharné, d'autant que ne trouvant pas de quoi ſe nourrir, elle ſe prend à la bonne chair, & au bon ſang des oiſeaux, & c'eſt alors qu'on les en doit défendre avec des remedes propres. Il faut donc ſe donner de garde de les laiſſer amaigrir, & principalement les fancons, qui ſont plus ſujets à cette maladie que les autres oiſeaux.

Les remedes contre les *filandres* ſont des drogues fortes & amétes, comme pilules de muſc, d'hiera-picra, de tribus, d'aloës, & de poivre. Quant aux herbes, l'abſinthe y eſt fort propre, comme auſſi une herbe appellée herniaria. Ces herbes doivent être données avec la chair, en paiſſant l'oiſeau, & en lui donnant cure. Les eaux de ces deux herbes ſervent encore à tuer telle vermine, comme auſſi fait l'ail, les poudres d'écorce d'orange, de menthe & de rhubarbe. Les lupins & la chicorée mis dans la cure, ou bien avec la chair, ſi l'oiſeau s'en veut paître, ſont auſſi fort bons, de même que la graine de genievre. Il y en a qui prennent une gouſſe d'ail, en ôtent le germe, la rempliſſent de ſafran, & la donnent à l'oiſeau en guiſe de bolus.

On appelle auſſi *filandres*, certains vers fort déliés, qui s'attachent au goſier de l'oiſeau, & qui n'eſt autre choſe

que des filamens de ſang caillé & deſſéché, après la rupture violente de quelques veines, & qui ſe fige en guiſe d'anguille, & lui travaillent le corps, les cuiſſes, & les reins.

Ce ſont encore des crêpes qui tombent de l'air, & qui s'attachent ſur les voies d'une bête, ce qui les fait connoître vieilles.

FILET, ſe dit de ces réſeaux, qui ſont faits de fil pour prendre du poiſſon, comme les trubles, ſemes, éperviers, tramail, &c. ou pour la chaſſe, comme les tiraſſes, traîneaux, cordelieres, rets, pochettes, bourſettes, ou bourſes.

Quiconque veut travailler aux *filets*, doit toujours avoir proviſion d'une demi-douzaine d'aiguilles de bois de pluſieurs grandeurs, afin d'en changer, ſelon la grandeur des mailles. Ces aiguilles ſe font ordinairement de fuſin, ou ſi l'on veut, de coudre, longues de neuf, dix, onze, ou douze pouces, épaiſſes comme le dos d'un couteau. On aura auſſi des moules de diverſes groſſeurs, qui ſeront de bois de ſeux, ou de ſaule, afin qu'ils ſoient plus légers; & lorſqu'on voudra faire des mailles larges de plus de trois pouces, il faudra que le moule ſoit plat, & fait de quelque morceau de douelle de tonneau, parce qu'un moule ſe doit tenir avec le pouce, & le premier doigt de la main gauche; ce qu'on ne peut faire, quand il eſt gros.

Il y deux façons de mailler. La premiere eſt par deſſus le pouce, qui s'appelle briſe-coup, & ſert pour le rabillage des *filets*, pour faire les grandes mailles, quand on travaille ſur un moule plat. La ſeconde eſt ſous le petit doigt, qui s'appelle *lacer*, & qui ſert à toutes ſortes de *filets*, excepté les ſuſdits: celle-ci eſt la plus commune & la meilleure, parce que le travail en eſt plutôt fait de la moitié, que de l'autre façon. Il eſt pourtant néceſſaire de ſçavoir mailler des deux ſortes; il faut une paire de ciſeaux camus, deſſinés à la *Figure* 1. *Planche I.* qui ſe portent dans la poche, crainte d'en être bleſſé. On en a beſoin pour couper le fil, quand on travaille au r'habillement, & aux *filets neufs*. Il faut auſſi faire faire un moulinet pour retordre le fil, ſi on n'a point de roüet, dont les femmes ſe ſervent pour filer. Ce moulinet ſe voit à la *Figure* 32. & 33. *de la Planche I.* Voyez MOULINET *pour retordre le fil*, & au mot MAILLES, celles que l'on fait pour conſtruire un *filet*. Paſſons aux différentes ſortes de *filets*.

Filet fermé, comme un ſac. Si on déſire faire un grand ſac pour mettre des pelotons de fil, ou bien un ſac moyen pour tranſporter des oiſeaux vivans, ſans qu'ils ſe bleſſent, & du gibier mort, qui ne ſe corrompe point. Ce ſac eſt ordinairement nommé *panetiere*, & eſt repréſenté dans la *Figure* 14. Il ſe pend au col avec la corde T. & ſe ferme, comme une bourſe, avec les deux cordons N. C.

Il faut faire le *filet* (*Figure* 15.) de petites mailles d'un quart de pouce de large, & que la *levure* ſoit de quatre pieds de longueur, afin que le ſac étant fait, il y ait un pied de large. Quand la levure ſera faite, on pourſuit le *filet* juſqu'à un pied de long, on quitte le moule G. & on en prend un autre F. plus petit des deux tiers, qu'on poſe ſous la premiere maille, comme ſi on vouloit travailler, & on paſſe le bout E. de l'aiguille dans la premiere maille A. & dans la derniere B. qu'on rapportera deſſus l'autre, pour n'en faire qu'une de deux; puis on fera une petite maille, laquelle étant faite, on la laiſſera ſur le moule, & on paſſera la pointe de l'aiguille dans la ſeconde maille marquée du chiffre 4. & dans celle marquée 2. puis on fera une autre petite maille, comme auparavant, & derechef on paſſera l'aiguille dans la maille 3. & 4. enſemble: on fera une troiſiéme maille, pourſuivant ainſi juſqu'au bout 10. Le *filet* étant tiré par les deux côtés A. B. vers 10. le

rang de petites mailles ſe trouvera tout droit, comme une ficelle, qui tiendra le *filet* d'un pied de large. Quand le bas aura été fait, on paſſera une ficelle dans la maille 10. & dans toutes les autres du même rang, en montant juſqu'au chiffre 9. de laquelle il faut noüer les deux bouts enſemble, & la mettre au clou, pour faire pendre en bas les deux côtés AK. & BD. pour y faire une rangée de petites mailles, comme on l'a fait au côté AB. prenant les mailles 5. & 6. à la fois, & 7. & 8. enſemble, & ainſi de toutes les autres. Après on paſſera une ficelle par ce rang de petites mailles, qu'on mettra au clou, pour laiſſer pendre le côté 9. & 10. afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles, qui tiendra le filet à la hauteur de neuf pouces, depuis D. juſqu'à la lettre B. En faiſant ce ſac, on change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & afin qu'étant chargé, il ne s'allonge pas: ce qui preſſeroit trop les oiſeaux, ou le gibier, ainſi qu'on peut bien juger. Il ſera néceſſaire d'y attacher une corde aux deux côtés, afin de le pouvoir pendre, & de paſſer deux ficelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture D. K. pour le fermer comme une bourſe: *voyez* ENLARMER UN FILET.

Filets ronds. On appelle *filets ronds*, tous *filets* qui ſont faits à peu près comme un boiſſeau, un tonneau, ou autre ſemblable; tel que celui qui eſt à la *Figure* 34. *de la Planche I.* On les commence par quel bout on veut, large, ou étroit, ſelon la forme qu'il doit avoir. La *Figure* 12. *à la Planche I.* ſervira de modéle pour y travailler.

On fait premierement la levure, ainſi qu'on le dira au mot MAILLE: on la met au clou T. & pour mailler en rond, au lieu de prendre la premiere maille Z. pour faire la rangée, comme on feroit à un *filet*, qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R. la faire approcher de Z. en faiſant une nouvelle maille entre Z. & R. laquelle par ce moyen fermera le *filet*, & le tiendra en rond. On continuera la rangée des mailles tout autour, prenant la nouvelle qu'on aura faite entre les deux autres Z. R. & on pourſuivra ainſi le *filet*, maillant toujours en tournant, juſqu'à la longueur qu'on le déſirera.

Filet rond avec des goulets. Quand on veut faire un *filet rond avec des goulets*, ou diverſes entrées, on fait comme au *filet* précédent; & lorſqu'on eſt parvenu à l'endroit, où l'on veut un goulet, il y faut faire un rang de mailles doubles. On a pour exemple la *Figure* 34. *de la Planche I.* laquelle a deux entrées, l'une à la lettre A. qui eſt le premier gouler, & l'autre à la lettre C. qui eſt le ſecond. On travaille donc en rond, & quand on a atteint l'endroit A. on prend deux pelotons de fil; on couvre l'aiguille de deux enſemble: puis on en fait un rang de mailles tout autour du *filet*. On a par ce moyen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroiſſent entre les lettres V. S. de la *Figure* 20. *Planche I.* & lorſque cette rangée ſera faite, on coupe les deux fils; on rechange l'aiguille pour prendre la premiere couverte de fil ſimple: on continuë de mailler ſur la moitié des mailles de cette rangée, c'eſt-à-dire, qu'il faut à chaque maille double n'en prendre qu'une ſimple, qui ſera la moitié, & laiſſer l'autre pour le *goulet*, & ainſi à tous les autres de ſuite, travaillant après juſqu'à l'endroit C. auquel on change pareillement l'aiguille, prenant celle qui eſt couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechanger de moule, comme devant. Si l'on veut qu'un *filet* ſoit plus large en un ſens, que dans un autre, on fait de fauſſes mailles, que l'on nomme *accruës*. Voyez ACCRUES.

On ne fait guére des *filets à goulets*, ſi ce n'eſt pour pêcher du poiſſon. Celui

qui eſt figuré 45. *Planche XI.* ſervira de modéle pour s'inſtruire à en faire d'autres. il eſt aiſé de voir dans cette Figure, qu'après la grande ouverture, ou principale entrée S. P. R. il y a par dedans le *filet* une autre entrée plus petite, marquée de deux lettres E. E. laquelle entrée, on appelle *goulet*, à raiſon qu'elle eſt plus petite que la gueule S. P. R. & auſſi ce *goulet* va en rétréciſſant depuis E. E. juſqu'à la lettre I.

Quand on déſire faire un *filet*, où il y a un ou pluſieurs de ces *goulets*, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le *goulet*, leſquelles mailles on diviſera en quatre parties, & au commencement de chaque partie, on prendra deux mailles à la fois, c'eſt-à-dire, qu'on paſſera l'aiguille dans deux mailles de ſuite. Par exemple, la *Figure* 19. *Planche I.* a 32. mailles; diviſez 32. mailles en quatre, ce ſeront huit mailles pour chaque partie. Vous prendrez donc les deux premieres mailles, où ſont les points marqués de la lettre A. enſemble, & continuerez de mailler juſqu'aux deux autres mailles, lettre B. que vous prendrez pareillement à la fois, & travaillerez juſqu'aux deux autres mailles C. pour les prendre auſſi de même; & enfin les deux autres D. qui ſeront les quatre endroits choiſis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de réduire par ce moyen l'entrée du *goulet*, à telle longueur qu'on voudra lui donner; & ſi l'on veut que ce *goulet* ſoit plus long, avec les mêmes ouvertures d'entrée & de ſortie d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles enſemble, qu'en deux ou trois endroits de chaque rang; & ſi au contraire on le vouloit plus court, l'on prendroit deux mailles à la fois, en cinq, ſix ou ſept endroits de rang. Si le *filet* où l'on veut un *goulet* eſt rond, on fera un rang de mailles doubles, ainſi qu'on l'a dit plus haut.

FILETS EN BOURSE. Les pochetes ou poches avec leſquels on prend des lapins au furet, ſont de ce genre de *filets*. Pour les faire on commence par la levûre, qui doit être faite ſelon la largeur qu'on veut donner au *filet*, & on pourſuit à mailler juſqu'à la longueur qu'il lui faut. Quand il eſt achevé de mailler, on aſſemble toutes les dernieres mailles de chaque bout pour en faire une boucle, ainſi qu'il ſe voit par les lettres E. F. de la *Figure* 23. *Planche I.* qui repréſente une poche à lapins toute prête à tendre. La *Figure* 25. en montre une faite à demi, laquelle ſervira de modele. On paſſe le premier doigt de la main gauche dans les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. du bout du filet, & les faiſant preſſer les unes proche & deſſus les autres, comme N. liez-les enſemble par deſſous le doigt à la lettre P. & tournez cinq ou ſix fois le fil autour en étraignant; puis ôtant toutes ces mailles du deſſus du doigt, on paſſe le fil par dehors, on le tourne tout autour, autant de fois qu'il ſera néceſſaire, pour en faire comme une boucle de corde, qui ſera l'une des deux qu'il faut au *filet*. On peut encore faire ces boucles de la même façon qu'un Tailleur d'habit fait des boutonnieres, & quand cette boucle ſera faite, on en fait autant à l'autre bout. Il n'y aura plus qu'à paſſer une ficelle par dedans les dernieres mailles du bord M. Q. *Figure* 23. qu'on attachera d'un bout à la boucle P. & l'autre paſſant dans la boucle F. demeurera libre pour être lié à quelque branche, lorſqu'on s'en ſervira. Il faudra en paſſer une autre dans les mailles de l'autre bord NO. qui ſera attachée à la boucle F. & paſſera dans la boucle P. ſi bien que mettant quelque choſe au milieu K. & prenant les deux ficelles G. H. pour lever le *filet*, la charge fera approcher les deux boucles enſemble, qui fermeront le *filet* ainſi qu'une *bourſe*.

FILET A LOZANGE. Quand on a fait un *filet à lozanges*, dont on déſire ſe

ſe ſervir ſans qu'il s'allonge, ni s'acourciſſe plus que la longueur & la largeur à laquelle on l'a deſtiné. & qu'il ſe tienne toujours en cet état, il faut pour cela que les mailles ſoient ouvertes de toute leur grandeur, qu'elles paroiſſent quarrées, ainſi qu'on peut voir par la *Figure* 21. *Planche I.* qui repréſente un traîneau à petdrix, ou bien un aumé d'un tramar, ou les grandes mailles d'un hallier à cailles. La levure de ce *filet* doit être ſelon la largeur qu'on déſire le *filet*; on la pourſuit juſqu'a la longueur qu'il doit avoir. Quand on eſt à la derniere rangée de mailles, on change de moule, & on en prend un moins gros de la moitié ou des deux tiers, que celui dont on a fait le *filet*, & l'on fait ſur ce petit moule un rang de mailles, lequel étant fait, il faudra paſſer par dedans toutes ces petites mailles une ficelle que vous mettrez à un clou, pour faire à l'autre bout du *filet* une rangée de mailles ſur le même petit moule; ce qu'étant fait, on retire la ficelle, on la repaſſe dans toutes les mailles du côté du *filet*, & on la remet au clou, afin de faire par les deux côtés du *filet* un rang de petites mailles, ainſi qu'on a fait aux deux bouts; puis on redéfait la ficelle, & on étend le *filet*, comme il ſe voit dans la *Figure* 22. où ces petites mailles le tiennent en bride d'A. en B. qui eſt ſa longueur, & de B. en C. qui eſt ſa largeur. Mais afin de ne ſe pas tromper dans cette ſorte de mailles, qui étant faites ſur un moule trop petit feroient pocher ou bourſer le *filet* par le milieu, il faut éprouver ſur deux ou trois des premieres mailles, & rechanger de moule juſqu'à ce qu'il ſe rencontre de groſſeur convenable, afin que toutes les mailles du *filet* ſe tiennent ouvertes quarrément; car ſi le moule étoit trop gros, le *filet* étant étendu ſe trouveroit trop long & trop étroit, & de mauvaiſe grace.

FILETS A BOUCLETTES. Quoique ces ſortes de *filets* ne ſoient guére en uſage, il faut cependant en dire quelque choſe, afin de pouvoir s'en ſervir dans les rencontres. On fait ces *filets* de mailles a lozanges, de hauteur & de largeur convenables pour le lieu où ils doivent ſervir. On en voit un à la *Figure* 26. *Planche I.* auquel il y a des *bouclettes* à toutes les mailles du haut F. K. Ces *bouclettes* ſont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & aſſez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moyenne groſſeur. Pour attacher ces *bouclettes* au *filet*, on doit ſe régler ſur la *Figure* 27. qui montre que paſſant le bout de la maille A. dans la *bouclette* B. on fait repaſſer la même *bouclette* B. dans A. qui coulant par deſſus E. F. juſqu'aux points E. D. vient faire ſon nœud au bas de la boucle au point B. & ainſi ſe mettent toutes les autres *bouclettes*. On paſſe enſuite une groſſe ficelle, ou une corde de moyenne groſſeur dans toutes ces boucles, pour s'en ſervir comme de verges d'un rideau de lit, lorſqu'on voudra tendre le filet.

FILETS EN MAILLES QUARRE'ES. Ces *filets* ont bien meilleur grace, & ne ſont pas de ſi grande dépenſe, ni ſi difficiles à faire, quand on y fait travailler, que ceux à lozanges: c'eſt pourquoi on en conſeille l'uſage. Pour travailler à ces ſortes de *filets*, voyez la *Figure* 9. *Planche I.* il faut prendre la meſure de la longueur dont on déſire faire ce *filet*, avec une ficelle 1. 2. 3. laquelle on attachera d'un bout au clou, puis prenant l'aiguille chargée de fil, & un moule de la groſſeur qu'on veut la maille, il faudra tourner le fil deux fois autour du moule, noüer les deux brins enſemble, & les retirer hors du moule. Ce fil ainſi noüé ſera fait comme une boucle, laquelle ſervira ſi l'on veut de premiere maille, qu'on mettra au clou 1. avec le bout de la meſure, & après on poſera le moule deſſous cette maille, pour en faire une autre ſeconde, qui ſera la premiere maille du deuxiéme rang, &

ſans l'ôter du moule, on fera de nouveau un tour de fil ſur le moule, & on paſſera l'aiguille encore une autre fois dans la maille du premier rang, faiſant un nœud comme devant. Ce ſera une accruë qui fera la deuxiéme maille du ſecond rang. Il faut après cela ôter ces deux mailles du moule, pour le poſer ſous l'accruë ou maille qui a été faite la derniere, pour commencer le troiſiéme rang de la même façon qu'on a fait le ſecond, obſervant de jetter toujours une accruë à la fin de chaque rangée de mailles. Ainſi le *filet* ſe fera en élargiſſant, comme le montre la *Figure* 9. & lorſqu'il ſera auſſi long que la ficelle, ou meſure 1. 2 3. il ne faudra plus faire d'accruë au bout des rangs; au contraire on diminuera, prenant à la fin de chaque rangée deux mailles à la fois. Exemple : ayant fini le rang du côté L. on travaille de ſuite pour aller de l'autre côté, & lorſqu'on prend la pénultiéme maille M. on prend auſſi N. pour n'en faire qu'une des deux; puis on travaille en allant vers L. & l'on prend pareillement les deux dernieres mailles à la fois: ce qu'il faut obſerver ponctuellement à tous les rangs juſqu'à la perfection du *filet*, qui finira par une maille ainſi qu'il a commencé, & ſi on l'étend, il ſe trouvera quarré, comme dans la *Figure* 10. qui le fait voir commencé par X. & fini par Y. Il n'y a pas une maille ſuperfluë à ces ſortes de *filets*.

Si l'on veut faire un *filet en mailles quarrées*, qui ſera plus long que large, ces *filets* ſont ordinairement des traîneaux, pantieres, aumés ou grandes mailles d'un hallier Pour faire l'un ou l'autre de ces *filets*, il faut prendre avec une ficelle la meſure de la longueur & de la largeur qu'on lui veut donner, ainſi qu'il paroît dans la *Figure* 11. *Planche I.* La longueur eſt repréſentée par la ligne A. E. & la largeur par celle A. H. On attachera l'une & l'autre meſure au clou A. puis il faudra commencer la premiere maille, & la mettre au même clou pour continuer le *filet*, en jettant des accruës à la fin de chaque rang, comme on l'a dit plus haut: & lorſqu'il ſera auſſi long que la ficelle A. H. au lieu de faire des accruës à la fin de chaque rangée de mailles, on en prendra toujours deux à la fois d'un côté. Par exemple, au côté marqué de la lettre F. & de l'autre P. Q. il faudra jetter une accruë, c'eſt-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront du côté E. G. on prendra deux mailles enſemble, pour n'en faire qu'une des deux; & au contraire à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P. Q. on y fera une accruë, ainſi le *filet* ſe fera en long, toujours ſur la même largeur, qui paroît depuis F. juſqu'à la lettre G. On continuera cette façon de mailler, tant qu'on ſoit parvenu au bout de la longueur de la meſure A. E. & alors au lieu de faire des accruës du côté P. Q. il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois, auſſi bien que du côté F. G. puis achever le *filet* toujours en diminuant. Ce qu'étant obſervé, & le *filet* tendu, il paroîtra plus long que large, & tel que la *Figure* 13. qui le montre commencé par S. & fini par V.

Outre toutes ces ſortes de *filets*, on en fait encore pour prendre des perdrix appâtées. *Voyez* la *Figure* 24. *Planche I.* Si on le veut faire en mailles quarrées, *voy.* FILET A MAILLES QUARREES. On le fera de trois pieces; la plus grande A. B. G. F. ſera longue de ſix pieds, & les deux autres morceaux P. Q. H. I. & K. L. X. Y. ſeront longs de quatre pieds, & larges d'un pied, leſquels il faudra attacher avec le grand, commençant par le coin P. & laiſſant depuis P. R. juſques au bout A. autant de longueur que le petit *filet* eſt large, ſçavoir un pied, laquelle longueur ſe terminera au point R. d'où on commencera à coudre les deux pieces P. R. enſemble, continuant juſques aux lettres Q. S. & laiſſant auſſi

long du grand *filet* depuis S. juſqu'à B. comme on a laiſſé de R. au bout A. Cela fait, on coud l'autre morceau X. Y. & T. V. de même façon au droit de l'autre. Ces *filets* étant aſſemblés, on aura quatre piquets comme celui qui paroît marqué des lettres C. E. D. longs de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une coche au bout D. pour les attacher à chaque coin R. S. V. T. où ſont joints les *filets*. On fera à tous ces piquets un petit trou, à demi pied proche du bout C. pour y faire tenir une boucle E. qui ſera de fer ou de cuivre, ſemblables à celles qu'on met aux rideaux des lits. Après il faudra avoir une ficelle aſſez forte, qu'on paſſera d'un bout dans la boucle du piquet, qui ſera attaché au coin du *filet* marqué des lettres P. R. & de-là dans le coin du *filet* 1. la faiſant paſſer dans toutes les mailles du bord, & ſortir par la maille H. puis la faire entrer dans la boucle du piquet qui ſera au coin Q. S. de-là dans la maille du coin du petit L. & ainſi tout autour, juſqu'au dernier coin A. & finalement dans la boucle avec l'autre bout, leſquels deux bouts on laiſſera pendre de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les noüera enſemble, comme ils ſe voient à la lettre M. La forme de ce *filet* ſe peut voir par les deux *Figures* 106. *Planche VII.* qui repréſentent ce *filet tendu.*

FILET CONTREMAILLE', pour prendre les paſſereaux ou moineaux dans les chambres & dans les greniers. Ce *filet* eſt un diminutif de la raſle aux petits oiſeaux. *Voyez* RAFLE. On le doit faire de la même façon, à la réſerve que les mailles des aumés qui ſeront faits en mailles quarrées, n'ont que deux pouces ou deux pouces & demi de largeur. La toile doit être de fil délié, retors en brins, ayant les mailles larges de chacune un pouce. La longueur & la largeur de tout le *filet* monté, prêt à tendre, ſe fera ſelon la grandeur des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra tendre. On obſervera ſeulement de lui donner de la poche, comme à la râſle aux petits oiſeaux. Il ne ſera pas néceſſaire d'y mettre des morceaux de cordes par les côtés pour l'attacher, parce qu'il s'attache avec des clous.

Il y a encore d'autres *filets*, qu'on nomme *tonnelle*, *traîneaux*, *halliers*, *tiraſſes*, *pantieres*, *pochettes*, *araine*, *râſle*, *rêts ſaillans*, *quinque porte*, *louve*, *tramail*. Voyez à ces mots, & la maniere de les faire, & celle de s'en ſervir. Il y a une compoſition pour teindre les *filets*. Voyez au mot TEINTURE DE FILETS, où nous dirons d'après l'Auteur *des Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche*, comme il faut les teindre & en avoir ſoin, pour qu'ils ne ſe pourriſſent pas, quand on n'en fait point d'uſage.

FILET, en terme de Manége, ſe dit d'une petite bride, dont l'embouchure eſt accompagnée de deux branches toutes droites avec une gourmette. On met les chevaux au *filet* pour les panſer.

FILET DE MOUTON. Il s'accommode de différentes manieres. En *Brezole* on le pare de tous ſes filandres, on le coupe mince, on le met dans une caſſerole lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout hâché; lard fondu, ſel, gros poivre: on le fait cuire à la braiſe à très-petit feu. Quand il eſt cuit on le dégraiſſe, on ajoute un peu de coulis dans la ſauſſe, & l'on ſert. On ſert le *filet de mouton* en fricandeau, au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laituë.

FILET DE VEAU. On prend du *veau* cuit à la broche, qu'on coupe le plus mince qu'on peut, on le met dans une caſſerole, avec perſil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout hâché; ſel, gros poivre, du beurre, demi verre d'huile fine. On remuë le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien liée, ſans que l'huile paroiſſe. Ce ragoût doit être mangé dans le moment, en y

mettant un jus de citron, parce que la ſauſſe ſe tournetoit en huile.

Les *filets d'agneau* ſe mettent dans une caſſerole, avec beurre, champignons, bouquet garni; on les paſſe ſur le feu, on y met une pincée de farine mouillée avec du boüillon; on fait cuire les champignons, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus guére de ſauſſe. On met les *filets d'agneau* cuits à la broche & coupés en petits morceaux dedans la caſſerole, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. On fait liet la ſauſſe ſur le feu ſans qu'elle boüille; on l'aſſaiſonne de bon goût. On met dedans un filet de verjus, ou un filet de vinaigte en ſervant.

FILIERE, en terme de Fauconnerie, eſt une ficelle longue d'environ dix toiſes, qu'on tient attachée au pied de l'oiſeau pendant qu'on le reclame, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſuré.

FILIERE, s'appelle auſſi créance, & tient le brin, parce que ſi on lâchoit l'oiſeau, il ſetoit en danger de dérober ſes ſonnettes.

FLANC, côté de l'animal, qui ſe dit proprement des chevaux. Les *flancs* ſont à l'exttémité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuiſſes. Quand on achete un cheval, il faut conſidérer s'il a aſſez de *flanc*, ou s'il manque de boyau, c'eſt la même choſe. Nous avons déja dit ce que c'étoit que de manquer de *flanc* au mot CORPS, *voyez-y*. Ainſi qu'on peut recourir à ALTE'RE', pour voir ce que c'eſt qu'un cheval altéré de *flanc*, & les remedes qui y conviennent.

FLASTRER: on dit le liévre ſe *flaſtre* quelquefois lorſqu'il eſt pourſuivi.

FLASTRER, c'eſt auſſi faire rougir un fer en forme de clef plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien, qui eſt mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLATRURE, terme de Chaſſe, c'eſt le lieu où le gibier pourſuivi par des chiens courans s'arrête, & ſe met ſur le ventre.

FLUX DE VENTRE, écoulement d'humeurs par le bas, maladie des chevaux, autrement appellée *diarrhée*. Les chevaux ont rarement le *flux de ventre*; & quand ils en ſont attaqués, il eſt ſouvent mortel: mais il ne faut pas s'étonner ſi c'eſt un cheval qui a bû de l'eau froide de puits, ou de neiges fonduës, en Hyver; ou bien lorſqu'il a mangé de la nouvelle herbe, ou pris d'autres alimens ou médicamens qui le lâchent: il ne faut pas, dis-je, être ſurpris que ce cheval jette des matieres fluides. C'eſt un bon effet de tout ce qu'il a pris, & on ne doit pas prendte cela pour un *flux de ventre*.

Le *flux de ventre* proprement parlant eſt une matiere que le cheval rend, par le fondement, comme il l'a priſe, ce qui eſt cauſé par la foibleſſe de l'eſtomac qui ne peut digérer les alimens; & lorſqu'ils ſortent tout entiers, ſans aucune marque de digeſtion, il y a beaucoup à craindre.

Le *flux de ventre*, outre ces cauſes ordinaires, lui peut encore venir de ce qu'il mange trop, & ce mal ſe guérit en retranchant la nourriture. Il vient auſſi pour manger du foin moiſi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée, & autres mauvaiſes nourritures.

Le trop de repos, boire d'abord, après avoir mangé grande quantité d'avoine, être trop gras, & la paille de ſeigle cauſent encore le *cours de ventre*.

Lorſque la raclure du boyau ſuit le *cours de ventre*, il eſt à craindre qu'il ne ſe faſſe des ulceres aux boyaux, ce qui eſt mortel, ſi on ne rafraîchit promptement les entrailles; & pour cela, prenez deux onces de racines d'althéa concaſſé, & autant peſant d'orge; mettez-les dans trois chopines d'eau, avec une once de

criſtal minéral en poudre, le tout cuit & réduit en une pinte; & en donnez une chopine au cheval deux ou trois fois par jour.

Si l'on juge que le *flux de ventre* ſoit cauſé par la piruite, on lui fortifie l'eſtomac par des poudres cordiales; ou bien avec de la thériaque, ou de bon orviétan, ou l'opiat de kermès.

Le *flux de ventre*, dont le cheval eſt attaqué, eſt quelquefois un effet de mauvaiſes humeurs, qui ſe déchargent par le fondement: mais s'il paſſe trois jours, & que le cheval ſoit dégoûté, c'eſt un très-mauvais ſigne & très-dangéreux, d'autant que les chevaux en deviennent fourbus.

Pour-lors on leur ôte l'avoine, on leur donne du ſon moüillé avec du vin rouge, s'ils en veulent. L'orge deſſéché ſur une pelle au feu, & puis moulu, leur eſt ſpécifique; on l'a approuvé. Il faut leur donner de bon foin, & pour médicament, le lavement qui ſuit eſt merveilleux.

Prenez deux poignées de ſon de froment bien paſſé, & autant d'orge entier, une poignée de roſes rouges, demi-dragme de bon opium coupé menu: faites boüillir le tout un quart d'heure; ajoutez-y des feuilles de chicorée ſauvage, agrimoine, boüillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans du petit-lait, ou dans de l'eau ferrée. Sur deux pintes, vous diſſoudrez ſix jaunes d'œufs, miel roſat, & ſucre rouge, de chacun quatre onces: donnez le tout tiéde au cheval.

Quand le cheval aura rendu ce lavement, vous lui donnerez deux onces de foie d'antimoine dans du ſon moüillé, ou bien demi-once de ſoufre acéré d'antimoine.

Voici un autre lavement pour rafraîchir le cheval & le reſſerrer en même tems; & pour cela, on prend de la renoüée, qui eſt une herbe, ou de la bourſe à Paſteur & boüillon blanc, de chacun une poignée, deux poignées de feuilles de plantin, demi-poignée de balouſte, deux onces de ſemences de myrtiles, autant de graine de laituës, & de celle de plantin concaſſées dans trois pintes d'eau d'orge ou biere; & enſuite les herbes, puis une poignée de roſes ſéches: coulez & y ajoutez demi-livre de miel roſat, quatre onces de ſucre roſat, mêlez bien le tout, & le donnez tiéde au cheval.

Après les deux lavemens, dont on vient de parler, on peut lui donner cette potion, au cas que l'antimoine n'eût pas rallenti le *flux de ventre*: voici en conſiſtance ce qu'elle eſt.

Vous prenez huit groſſes noix muſcades, vous les brûlez à la chandelle au bout d'un couteau, juſqu'à ce qu'elles ſoient en charbon, vous les jettez après dans une pinte de vin rouge, dans lequel vous les écraſez; mettez-les après infuſer toute une nuit, faites tiédir le tout, coulez le, & le donnez au cheval.

Voici encore un autre lavement aſtringent.

Il faut prendre trois pintes de biere, eau d'orge boüillie, y faire cuire de la graine de plantin, ſi c'eſt en Hyver, & en Eté les feuilles, & autant de roſes ſéches de Provins, du tout à diſcrétion, & ajouter à la colature deux onces de catholicon double, de rhubarbe, & autant de terre ſigillée, & le donner au cheval.

AUTRE POTION.

Vous prenez deux pintes de lait, dans lequel vous éteignez cinq ou ſix fois une bille d'acier; mêlez-y parmi deux onces de pépins de raiſin rôtis & pilés, avec une once & demie de rariſſure de corne de cerf calcinée & pilée très fin. Faites un breuvage de tout cela que vous donnerez au cheval.

Si le *flux de ventre* provient de chaleur :

Prenez quatre dragmes de vitriol Romain, pilez-les, & les faites diſſoudre dans deux pintes & chopine d'eau de riviere, laiſſez-les raſſeoir toute la nuit, & le matin verſez par inclination ce qui ſera le plus clair, jettant le limon jaunâtre qui reſte au fond. Faites tiédir l'eau, ſi c'eſt en Hyver ; donnez-en une chopine au cheval, avec la corne, de ſix heures en ſix heures, le tenant bridé une heure avant & une heure après la priſe.

On peut mêler ſur chaque pinte d'eau de vitriol, un gros d'anis & autant de coriandre, l'un & l'autre en poudre. Si on continuë ce remede pendant quelques jours, & qu'il ne dégoûte pas le cheval, ſon *cours de ventre* ſe paſſera ; & ſi on veut avancer la cure, il faut prendre deux pintes d'eau de vitriol, y ajouter deux onces de roſes de Provins ſéches, & une dragme d'anis ; faites un peu boüillir le tout, le paſſer au travers d'un linge, puis y mettre trois onces de conſerve de roſes rouges liquides, un quarteron de beurre frais, & donner le tout en lavement en même tems que le cheval prend le breuvage ci-deſſus ; & au boût de douze heures, ſi le cheval n'eſt pas bien preſſé du mal ; mais s'il ſe vuide fort ſouvent avec des empreintes, donnez le lavement toutes les ſix heures en lui faiſant prendre la potion.

Si c'eſt de cauſe froide que vient le *flux de ventre :*

Prenez trois chopines de gros vin rouge, dans lequel vous éteindrez trois ou quatre fois des billes d'acier bien rouge ; mêlez-y une demi-douzaine de jaunes d'œufs, & une once & demie de vieux thériaque ou orviétan : donnez cette potion au cheval, & réïtérez les lavemens ſelon le beſoin.

Les trop grandes fatigues que les chiens endurent à la chaſſe, & les frimats qui les morfondent pour-lors, leur cauſent auſſi le *flux de ventre.* Cette maladie parmi ces animaux eſt contagieuſe ; ainſi il faut les ſéparer les uns des autres, ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & les mettre dans un lieu où ils puiſſent être chaudement. Cela fait, on leur donne de la nourriture ſans ſel, avec du potage où l'on mêlera de la terre ſigillée. Si ce remede n'opere point, on ſe ſert de farine de féve, dont on fait de la boüillie fort épaiſſe, dans laquelle on met auſſi de la terre ſigillée ; puis on la donne au chien, qui en guérit, s'il eſt jeune.

FLUXIONS. Les oiſeaux de proie ſont ſujets aux *fluxions*, ſoit pour ſe trop échauffer à pourſuivre leur gibier, ou pour avoir été trop mis au frais, ou parce que des pluies froides les ont morfondus. Quand les faucons ſont atteints de ce mal, on les purge avec des pilules de filaſſe ou de coton. On leur ſouffle dans les narines de la poudre d'œillets, mêlée avec celle de *ſemen ſanctum* & du poivre, le tout à doſe égale. On leur frote auſſi pour-lors le palais d'un peu de moutarde : s'il ſort par les narines un peu de ſang corrompu, on prend du miel roſat, on le fait ſéchet ; puis on le réduit en poudre, on le met dans un linge blanc pour le faire tremper dans du vinaigre, & on en diſtille quelques gouttes dans les narines de l'oiſeau malade. Cela fait un très-bon effet.

FOINS.

L'Article XXIII. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. porte :

» Défendons à tous nos Sujets, ayans » des iſles, prés en Bourgogne ſans clô» ture, dans l'étenduë des Capitaineries » de Saint Germain en Laie, Fontaine» bleau, Vincennes, Livoy, Compié» gne, Chambort & Varenne du Lou» vre, de les faire fauchet avant le jour » de Saint Jean-Baptiſte, à peine de con» fiſcation & d'amende. «

FOLILETS, c'eſt ce qu'on leve le

long du défaut des épaules du cerf après qu'il eſt dépoüillé.

FONDRE. *Voyez* DESCENTE.

FORCEAU : on dit, *pau forceau* ; c'eſt-à-dire, un piquet ſur lequel un filet eſt entierement appuyé qui le retient à force. C'eſt un terme d'Oiſeleur.

FORBURE, maladie de cheval, c'eſt une fluxion qui lui tombe ſur les nerfs des jambes, qui les lui rend ſi roides qu'elle leur ôte le mouvement. Il y a bien des ſortes de *forbures* ; l'une vient lorſqu'après un travail exceſſif on laiſſe refroidir un cheval tout à coup. Cette *forbure* eſt aiſée à guérir. L'autre arrive aux chevaux dans l'écurie ſans aucun travail ; mais ſouvent pour avoir trop mangé d'avoine ; ou pour être boiteux : on guérit plus difficilement celle-ci.

Il y a une troiſiéme ſorte de *forbure* qu'on guérit aiſément, qui eſt celle que les chevaux prennent en mangeant du bled en herbe à l'Armée. Il faut alors ſaigner légérement le cheval, ou lui donner quelque remede, comme on le dira dans la ſuite.

La *forbure* eſt quelquefois accompagnée de gras fondu, & lorſque ces deux maux ſont joints enſemble, il y a preſque toujours de la fiévre. Quand un cheval eſt *forbu* pour avoir trop pris de travail, il faut, ſans attendre qu'il ſoit refroidi, le promener quelque tems au petit pas ; cela diſſipe les humeurs qui ſe ſont jettées ſur les jambes.

La *forbure* la plus dangéreuſe eſt celle qui eſt accompagnée de fiévre : en ce cas, il faut remédier au mal qui preſſe le plus, qui eſt la *forbure* ; car quand elle ceſſe la fiévre, qui n'eſt qu'accidentelle, ceſſe auſſi.

Les chevaux boiteux, & qui reſtent dans l'écurie, peuvent auſſi devenir *forbus* ; & lorſque la *forbure* tombe ſur les pieds, on s'en apperçoit à la couronne qui leur enfle, & qui ſe diſſoude d'avec la corne. Si-tôt qu'on le remarque, il faut rayer toute la couronne, avec des inciſions faites de haut en bas avec un biſtouri, & percer le cuir pour donner lieu à cette humeur de s'évacuer. Etant ſortie, on y applique deſſus un aſtringent de bol, vinaigre, & blancs d'œufs ou blanc d'Eſpagne ; faites du tout une pâte, avec eau-de-vie, ou eſprit de vin, & l'appliquez ſur la couronne.

Mais pour connoître un cheval *forbu*, il ne peut cheminer & ne remuë les jambes qu'avec peine, il feint d'appuyer les pieds à terre : il ne veut point manger ou mange très-peu : il a la peau attachée au corps : il eſt triſte, & tous ces accidens ſont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flanc, qui eſt une *courbature*.

Il y a des chevaux *forbus* ſeulement du train de devant ; mais c'eſt un mal dangéreux pour eux quand ils le ſont des quatre jambes, & pour remede à ces maux, on commence d'abord par ſaigner le cheval du col : on en prend le ſang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette compoſition on en frote les jambes du cheval, juſqu'au deſſus du jarret, & on lui fond dans les pieds de l'huile toute boüillante, de la filaſſe & des écliſſes pour tenir le tout en état, & même il eſt bon d'en mettre autour de la couronne qu'on envelopera de filaſſe, & d'un bandeau par deſſus.

Enſuite faites-lui avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de ſel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin.

Il faut laiſſer le cheval bridé deux heures après, puis lui donner un lavement, avec deux onces de polycreſſe, & deux heures après un autre de même maniere ; & une heure après le dernier lavement le débrider, lui laiſſer manger du ſon & de la paille, lui donner à boire de l'eau blanche, & ne le point laiſſer coucher de deux fois vingt-quatre heures.

On réitere l'huile de laurier de huit

heures en huit heures : ſi le cheval n'eſt pas guéri le lendemain, on réitere ce breuvage & les lavemens ſeulement.

Il y en a ſi-tôt qu'ils voient qu'un cheval eſt *forbu*, qui le menent ſur le bord d'une riviere, qui le ſaignent au col & lâchent la corde, afin qu'il ne ſaigne pas; puis qui le font entrer dans l'eau juſqu'au milieu du ventre : cela fait, ils ſerrent la corde pour le faire ſaigner environ quatre livres de ſang; enſuite ils lui lâchent la corde & le laiſſent dans l'eau une heure, & après qu'il ne ſaigne plus.

Et quand le cheval arrive à l'écurie, ils lui empliſſent les pieds de devant d'orge boüilli tout chaud, & des écliſſes pour tenir le tout, puis ils lui font avaler le breuvage qui ſuit.

Ils prennent ſix gros oignons blancs coupés par tranches : ils les font cuire un quart d'heure dans cinq demi-ſetiers de vin; ils paſſent & expriment fortement le tout : ils y mêlent deux onces d'aſſa fœtida en poudre, & font avaler cette compoſition au cheval; & une heure après un lavement compoſé ainſi.

Prenez cinq chopines de biere, ou d'eau d'orge boüillie, deux onces de ſcories de foie d'antimoine en poudre : faites boüillir cela un boüillon; ôtez-le de deſſus le feu, ajoutez-y gros comme un œuf de beurre frais, & donnez le tout au cheval, qui ayant rendu ſon lavement reſtera bridé une heure après, pour lui en donner encore une autre.

Si vous voulez ſuivre une autre méthode :

Saignez votre cheval *forbu* au col; chargez-lui de ſon ſang les épaules & les jambes, & demi-heure après, faites-lui avaler une pinte d'eau, mêlée de deux livres de ſel, & une heure après un lavement : puis vous lui emplirez les pieds de fiente de cochon, fricaſſée avec de l'huile de noix, le tout chaudement. Il faut auſſi lui en froter la couronne, & l'enveloper de filaſſe, avec un bandeau par deſſus. Si le cheval n'eſt pas guéri le lendemain, réitérez le breuvage, & n'épargnez pas les lavemens.

Voici une autre maniere de traiter un cheval *forbu*.

Après lui avoir tiré du ſang, comme on a dit, on lui frote rudement les jambes, avec de bon vinaigre & force ſel, pendant une demi-heure : puis on lave dans trois chopines de vin une chemiſe de fille ou femme remplie de menſtruës; on délaye dans le même vin de la fiente de petit enfant de ſix ou ſept ans, puis on fait avaler le tout au cheval, & deux heures après un lavement, avec polycreſte. On lui emplit enſuite le pied d'huile de noix boüillante, ainſi que deſſus, & obſerver au reſte tout ce qu'on a dit.

Il ne faut pas s'amuſer, comme il y en a, de mettre des fagots entre les jambes des chevaux *forbus*, non plus que de leur mettre des jarretieres. C'eſt auſſi un abus que de leur tirer du ſang aux ars & au plat des cuiſſes; ou bien à la pince, qui eſt encore pis.

Les chevaux guéris de la *forbure* reſteront ſouvent avec des douleurs aux pieds, qui les empêcheront de marcher ferme, & de poſer le pied plat à terre; ils n'appuient que le talon pour ſoulager la pince. Quand on remarque tout cela, il faut lui appliquer ſur le pied une boüillie faite ainſi.

Prenez une pinte d'eau-de-vie, trois demi-ſetiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier, mêlez le tout avec ſuffiſante quantité de farine de féves : faites-en de la boüillie que vous ferez cuire à petit feu, en la remuant ſans ceſſe : le tout étant bien lié & cuit, on en emplit le pied du cheval toute boüillante, de la filaſſe par deſſus, & un bon bandage pour le tenir en état. Il faut auſſi entourer la couronne de cette boüillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle ſoit ſi chaude. Il faut réitérer le remede

de

de trois fois vingt-quatre heures en trois fois vingt-quatre heures, & le mal guérira s'il n'a pas été négligé.

Quelques-uns après avoir appliqué ce remede battent les veines dans les paturons, c'eſt fort bien fait; & ſi le cheval boite ſi fort que les croiſſans ſoient fermes, & le pied deſſéché, de maniere que le cheval ne puiſſe marcher, ni preſque ſe ſoûtenir, il faudra le deſſoler, brûler tout le bout de l'os du petit pied, le laiſſer tomber enſuite pour laiſſer revenir la ſole, & le cheval pourra guérir.

FORCER LE CERF. Quand on veut l'entreprendre, il faut que toute la meute ſoit toute aſſemblée pour la faire courre tout à la fois. Cela étant, celui qui tient les chiens doit leur faire ſuivre trois ou quatre pas le droit, puis en laiſſer aller un: & s'il remarque qu'il dreſſe, il pourra alors ſe déterminer à découpler tous les autres, & à ſonner pour les chiens; car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contrepied, ce qui ſeroit pour lui un inconvénient fort grand.

Si le Piqueur voyoit que le *cerf* fût en harde, il faudroit qu'il piquât en tête pour eſſayer de le ſéparer; étant venu à bout de ſon deſſein, il ne manqueroit point auſſi-tôt de découpler les chiens ſur les voies, & comme il pourroit arriver que les relais de ce même Piqueur fuſſent placés ſur le bord d'un étang, & qu'il vît le *cerf*, il ſe tiendroit alors tranquille: s'il voyoit qu'il voulût ſe baigner, il le laiſſeroit faire, puis quand il ſeroit hors de l'eau, il prendroit ſon tems; après quoi il découpleroit les chiens, comme on vient de le dire, obſervant de ne les point abandonner, & de ſonner toujours à leurs trouſſes, en mettant des briſées par-tout où il en verroit; afin que ſi les chiens prenoient le change, & qu'ils s'écartaſſent de leurs droites voies, il lui fût plus aiſé d'y retourner pour y *quêter le cerf* une ſeconde fois.

Il arrive ſouvent qu'un Piqueur, gardant ſon relais, voit paſſer un *cerf de dix cors*, après lequel il n'y a quelquefois que quatre ou cinq chiens: quelquefois auſſi, en cette conjoncture, il n'entend ni les autres Piqueurs, ni le ſon de leur cor. Que faire pour lors, ſinon que d'examiner ſi la bête eſt pourſuivie vivement, & de quelle nature ſont les chiens qui la chaſſent. S'ils ſont bons, & qu'ils paſſent pour bien garder le change, le Piqueur doit ſonner pour chiens, le plus fortement qu'il pourra, afin d'appeller du ſecours: & ſi par malheur perſonne ne venoit, il faut qu'il ſe mette après les chiens de la meute, & qu'il découple ſon relais en ſonnant toujours, & appellant du monde à ſon aide, tandis qu'il jettera des briſées par où le *cerf* paſſera, & ſur ſes voies.

Mais au contraire s'il voyoit que les chiens de la meute n'y fuſſent pas, & que la chaſſe fût trop éloignée de lui pour l'entendre, il doit ſe donner de garde de relayer; mais regarder ſeulement quel pays prend le *cerf*, & le briſer à la portée de la vuë, pour après en faire le récit à la Compagnie lorſqu'il l'aura rejointe. *Voyez* LANCER LE CERF.

FORCER LE LOUP. On prend les *loups à force* avec les chiens courans, mais il faut prendre garde que ce ſoit un jeune *loup*, & non pas un vieux, qui ſçait pluſieurs pays, & dont la force & l'haleine ſont indomptables. Enſuite quand les chiens ont *forcé le loup*, & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer une autre fois à cette Chaſſe. *Voyez* LOUP.

FORHU, ce ſont les petits boyaux du cerf que l'on donne aux chiens, au bout d'une fourche émouſſée, durant le Printems & l'Eté, après qu'ils ont mangé la moüée & le coffre du cerf.

FORHUIR, c'eſt ſonner la trompe de fort loin. On dit encore *forhuir*, en

terme de Venerie, qui ſignifie appeller les chiens à la chaſſe, leur donner quelque ſignal. *Forhuir* du cor, du cornet, du huchet, de la bouche.

FORHUS, cri, ou ſon du cor, qu'on fait pour appeller les chiens. Le premier, le ſecond *forhus*, ou appel des chiens. On appelle auſſi *forhus*, le lieu où ſe fait le cri ou appel des chiens.

FORHUS, s'entend auſſi d'une partie de la proie, ou des inteſtins du cerf, portés au bout d'un bâton, par un Valet qui s'écarte de la curée, pour obliger les chiens à le ſuivre & à obéir. On fait la curée du *forhus*, qui eſt la carcaſſe : les dedans ſont encore pour la curée.

FORLANCER, terme de Chaſſe, c'eſt faire ſortir une bête de ſon gîte. *Voyez* à la CHASSE DU CERF, comment cela ſe fait.

FORLOGNER, ou FORLONGER, terme de Chaſſe, qui ſe dit avec le pronom perſonnel du cerf, qui tire de longue, & qui mene bien loin la chaſſe & les Chaſſeurs, ou qui s'éloigne fort des chiens.

On dit auſſi qu'un chien de chaſſe ſe *forlonge*, qu'il va de *forlonge*, pour dire, qu'il chaſſe de loin, qu'il ſent de loin.

FORME, dureté ou calus qui vient au paturon du cheval. Il eſt bon quand on achete un cheval de lui tâter au deſſus du boulet dans le paturon, pour voir s'il n'y a point de *formes*. Ce calus doit être attaché au paturon, & non pas au cuir. La *forme* eſt un défaut conſidérable, qui eſtropie un cheval, ſi on n'y remédie de bonne heure ; & comme avec le tems elle fait boiter le cheval, on ne conſeille point d'en acheter, qui en ſoit atteint, quelque mérite qu'il ait d'ailleurs.

Les *formes* viennent aux jambes de devant, comme à celles de derriere, mais plutôt à celles-ci, qu'aux autres, où les *formes* ſont ſi dangéreuſes, que pour tout remede il n'y a que le feu à y donner, & à deſſoler le cheval. Le premier remede ne s'y applique que très-difficilement & avec danger.

Les *formes* ſont quelquefois héréditaires ; mais le plus ſouvent elles proviennent des efforts que font les chevaux en travaillant. Elles viennent auſſi quand le cheval étant travaillé trop jeune ; on ne donne pas le loiſir à ſes jointures de ſe fortifier. C'eſt à quoi il faut faire attention.

Il y a des *formes* auſſi petites qu'une féve dans le commencement, & qui avec le tems croiſſent groſſes comme des petites pommes ; & pour le premier remede aux *formes*, on conſeille de deſſoler d'abord le cheval, de couper le poil qui eſt deſſus bien net, & de mettre ſur toute la *forme* de l'huile de laurier, de la filaſſe par deſſus, une envelope, & un bon bandage pour tenir le tout en état.

Au bout de deux jours, vous nettoyez bien toutes les croûtes qui s'y ſeront formées, vous frotez de nouveau les *formes* de la même huile, & les liez comme auparavant. On les guérit aſſez ſouvent de cette maniere, ſi en deſſolant on a fendu la fourchette pour élargir le pied. Il faut toujours tenir cette partie ouverte par des plumaceaux qu'on y met en dedans du paturon, & ſeulement lorſque l'appareil ſur la ſole eſt mis, & arrêté dans le pied avec les écliſſes.

Le remede le plus aſſûré, & celui qui s'emploie le plus ordinairement pour les *formes*, eſt le feu : mais il faut pour cela toujours en venir à deſſoler d'abord le cheval, puis en levant le ſecond appareil au bout de ſix jours, on fait des inciſions avec le biſtouri de haut en bas, à un doigt de diſtance l'une de l'autre, ſans embraſſer la couronne : il faut couper tout le cuir, juſqu'au calus que cauſe la *forme*.

Pour appaiſer le ſang qui ſort des inciſions, on applique ſur les plaies de la térébenthine chaude avec la filaſſe, & on

aiſſe ainſi le tout deux fois vingt-quatre heures, puis on leve l'appareil; enſuite on donne des raies de feu, avec un couteau rouge ſeulement, & l'on brûle tout le calus qui fait la *forme*, ce qui ſe fait à pluſieurs fois pour n'y pas manquer, car autrement on travailleroit inutilement.

Cela fait, vous mettez par deſſus de la térébenthine, du tarc & du miel, autant de l'un que de l'autre, le tout mêlé & appliqué chaudement : ou bien on ſe ſert d'onguent, fait de vieux oin & de verd de gris, avec de la filaſſe par deſſus & un bon bandage.

On panſe pour-lors le mal avec de l'égyptiac ou de l'apoſtolorum, juſqu'à ce que la peau n'y vienne plus à matiere; puis on met des poudres deſſus pour le deſſécher. Il faut preſque tous les jours panſer le cheval, & prendre garde de ne point trop ſerrer le bandage crainte d'enflure.

Il y en a qui aſſûrent qu'on peut guérir une *forme*, avant qu'elle ſoit groſſe, avec le feu, ſans deſſoler le cheval : ſuppoſé auſſi que le pied ne ſoit pas deſſéché ni reſſerré; mais d'autres ſont d'avis contraire, & diſent qu'ils ont l'expérience de vers eux.

FORME, en terme de Chaſſe, eſt le gîte d'un liévre, où il eſt couché & immobile, tant la nuit, que le jour, & c'eſt ordinairement entre deux ſillons ou au pied d'un ſep de vigne.

FORME, en terme de Fauconnerie, ſignifie les femelles des oiſeaux de proie qui donnent le nom à l'eſpece : les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle de l'oiſeau de proie eſt plus grande, plus forte & plus hardie que ſon mâle, & n'eſt point propre à la volerie.

FORME, s'entend d'un eſpace de terre, ſur laquelle un filet eſt étendu en la couvrant, lorſqu'on le fait agir.

FORME'ES, fumées *formées*, ce ſont des fientes de bêtes ſauvages, comme en crote de chévres, mais plus groſſes.

FORMI, maladie qui ſurvient au bec de l'oiſeau de proie.

FORPAISER, terme de Chaſſe, qui ſe dit des bêtes qu'on pourſuit, & qui s'éloignent de leur gîte. On dit auſſi, qu'elles *forpaiſent* lorſqu'elles quittent le bois & ſe jettent en campagne, ou qu'elles s'en vont dans une forêt éloignée.

FORPAITRE, terme de Venerie, qui ſe dit des bêtes qui vont chercher leur pâture en des lieux éloignés, & hors de leur retraite ordinaire.

FORSENANT, terme de Chaſſe, c'eſt une épithete qu'on donne aux chiens courans qui ſont ardens & vigoureux à ſupporter le travail de la chaſſe, ſans ſe laſſer ni ſe rompre, ni pour la chaleur, ni pour le bruit.

FORT : on dit le *fort* d'un bois, ou les *forts* ſimplement, c'eſt-à-dire, les endroits où le bois eſt le plus épais, & où ſe retirent les bêtes fauves.

FORT DE LA BESTE, c'eſt un terme de Venerie, qui ſignifie ſon gîte, le lieu où elle repoſe. On dit : *lancer la bête dans ſon fort.* Il faut voir à la CHASSE DU CERF, comment cela ſe fait.

FORTRAIT, ſe dit d'un cheval, qui par fatigue ou par quelque indiſpoſition devient étroit de boyaux : ce qui ſe remarque lorſque les deux nerfs ſitués ſous le ventre, ſont ſi dures & ſi roides, que la douleur que le cheval en reſſent lui en fait perdre le corps. Pour remédier à ce mal, on ſaigne le cheval du col, & le lendemain on graiſſe les nerfs avec ce qui ſuit.

Prenez populeum, althéa & onguent roſat, de chacun deux onces, mêlez le tout à froid & en frotez les nerfs : ou bien vous prendrez de la graiſſe de chapon ou poularde, qu'on ôte d'autour des boyaux : vous la fonderez & la paſſe

rez par un linge, puis vous vous en ſervirez.

Il faut graiſſer les parties mal affectées depuis le foureau juſqu'aux ſangles, ou plus avant, puis préſenter une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graiſſe.

Le lendemain, ou quelques jours après, vous prenez ces nerfs avec deux doigts, & les ſéparez doucement, tant ſoit peu du ventre; & le jour d'après les graiſſer comme auparavant, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient allongés: c'eſt pour-lors que la douleur ceſſe & que le cheval prend du boyau, puis on lui fait prendre ce qui ſuit.

Prenez deux jointées d'orge, faites piſſer un homme ſain par deſſus, laiſſez-les tremper toute la nuit dans l'urine, & le matin ôtez l'urine: enſuite prenez une chopine d'eau, mêlez y une poignée de graine de fenoüil verd, & au défaut du ſec. Faites boüillir le tout à gros boüillons un quart d'heure, & de l'écume qui ſera au deſſus, vous en arroſerez l'orge que vous aurez mis à part. Après cela, vous ferez manger de cet orge au cheval: il faut lui en préparer autant tous les jours, & pendant quinze jours. S'il fait difficulté de le manger, vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement & laiſſerez jeûner le cheval, afin qu'il s'y accoutume. Cette nourriture fera un très-bon effet.

Le remede précédent, fait de farine d'orge, profite auſſi beaucoup au cheval *forirait*, ainſi que le ſeigle ſur lequel on aura jetté de l'eau boüillante: il faut laiſſer égoutter ce grain, & attendre qu'il ſoit refroidi pour le donner au cheval, au lieu d'avoine. Une jointée de froment, avant que de boire tous les jours, lui ouvrira le flanc, & lui donnera bon corps.

L'eau miellée eſt très-ſalutaire au cheval *fortrait*, ſoit qu'on lui donne en breuvage, ou dans du ſon moüillé.

Et ſi tous ces remedes ne font aucun effet ſur le cheval, vous lui donnerez du ſoufre auré d'antimoine dans du ſon: & comme la *fortraiture* peut être fauſſe, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans ſon eſtomac, il faut dans cette incertitude lui faire avaler une demi-once de ſublimé doux, dans un quarteron de beurre, mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais: cela fait crever les vers s'il y en a.

Le verd, c'eſt-à-dire, l'herbe, s'il en eſt le tems guérira le cheval *fortrait* ſans autre remede, ainſi que l'orge en verd. Les féveroles données en petite quantité profiteront beaucoup au cheval en Hyver, & non l'Eté qu'il faut donner de l'orge écraſé au moulin, & le mêler dans un peu de ſon.

FORTITRER, terme de Chaſſe, qui ſe dit des cerfs & autres bêtes qui ne paſſent point dans les lieux où il y a des relais, ou des chiens frais, attirés pour les courre, & l'on dit le cerf a *fortitré*.

FOSSE'S.

L'Extrait de l'Ordonnance du Roi, du 9. Août 1666. porte:

» N'y faire *foſſés* autour de leurs héritages qui puiſſent empêcher le plaiſir de la Chaſſe à Sadite Majeſté, conformément aux dernieres Ordonnances qui ont été expreſſément affichées aux poteaux dans leſdites plaines, à peine contre les contrevenans de cent livres pariſis d'amende, & de combler leſdits *foſſés* à leurs dépens. «

FOSSETTE. On dit: *prendre des oiſeaux à la foſſette*. Cette chaſſe eſt un amuſement de jeunes gens & de Bergers, qui ne ſçachant à quoi paſſer le tems vont dans les bois, & prennent pluſieurs oiſeaux par le moyen de certains trous qu'ils font en terre. La véritable ſaiſon pour cette chaſſe eſt depuis le commencement de Novembre, juſ-

Digitized by Google

qu'au mois de Mars : voici quel eſt ce paſſe tems.

Pendant la ſaiſon, dont nous venons de parler, les oiſeaux dans les campagnes ne trouvent preſque plus à manger que des vers. Ils volent le long des buiſſons à l'abri du vent & où le Soleil frappe ; & ſur-tout dans les bois de haute futaie, où l'âpreté des vents de bize & de galerne ſe font ſentir moins rudement qu'ailleurs. C'eſt dans ces endroits, & proche, s'il ſe peut, des buiſſons de houx, parce que les oiſeaux gratent & rongent les feuilles de cet arbriſſeau, ſous leſquelles ſe trouvent les vers. C'eſt-là qu'il faut faire des petites *foſſettes* en terre, larges de ſept pouces, ſur un ſens, & quatre ou cinq de l'autre, & profondes de cinq ou ſix, comme vous voyez *Figures* 82. *&* 83. *Planche VI.* Cela fait, on prend deux petits bâtons B. & C. (*Figure* 82.) moins gros que le petit doigt, longs de cinq pouces, coupés en biais par un bout, & de l'autre ſe terminant toujours en pointe. On les prend l'un après l'autre ; on les fiche dans chaque *foſſette*, de maniere que le bout coupé en biais ſoit à fleur de terre. Outre cela, il faut encore avoir d'autres petits bâtons un peu plus gros qu'une plume à écrire, longs de quatre pouces, plats d'un côté, & cochés de l'autre par un bout : autant de petites fourchettes de bois A. un peu plus groſſes que les deux bâtons, longues de cinq à ſix pouces, taillées par le bout comme un coin à fendre du bois. Tout cela étant prêt, vous couperez des gazons plus larges de trois doigts que les *foſſettes*, épais de quatre à cinq pouces, & taillés de maniere qu'ils ſoient plus petits de trois doigts du côté qui n'eſt pas herbu. Enſuite on porte chaque gazon proche de chaque *foſſette*, & on dreſſe le piége comme on va le dire.

On prend le gazon, on poſe le côté le plus large à trois doigts du bord de la *foſſette*, qui eſt auſſi le plus large ; puis prenant le bâton plat, dont on a parlé, on met le bois coché du côté plat, ſur le bout du bâton qui eſt fiché en terre. Enſuite on poſe le bout de la fourchette dans la coche du bâton ; on renverſe le gazon deſſus, obſervant que le bout fourchu ſoit à l'endroit marqué : puis approchant ou reculant le petit bâton qui porte la fourchette, on fait enſorte de l'acommoder ſi bien, que le tout tienne ſi peu, que pour peu qu'un oiſeau vienne à marcher ſur le bout du bâton, il faſſe tomber le gazon ſur lui, & s'enferme dans la *foſſette*. Les oiſeaux, à la vérité, n'y viendroient point, s'il n'y avoit quelque appât qui les y attirât ; & pour cela on prend de gros vers de terre, qu'on enfile dans une ou pluſieurs épines & qu'on met au fond de la *foſſette*, de maniere que ces oiſeaux les puiſſent appercevoir : & crainte qu'ils n'aillent à côté pour prendre ces vers, on pique autour de la *foſſette* des petites buchettes D. ne laiſſant qu'une entrée par devant, pour aborder aux vers dont nous avons parlé. Ces oiſeaux ne pouvant pour-lors atteindre à l'appât, qu'en ſe poſant ſur le bâton, font d'abord tomber le gazon ſur eux. On fait pluſieurs de ces *foſſettes*, qu'on accommode de la maniere qu'on vient de le dire.

S'il gele bien fort, il faut dès le matin grater la terre au devant de la *foſſette*, pour obliger les oiſeaux d'y aller. Ils aiment la terre fraîchement remuée, parce que c'eſt là où ils trouvent ordinairement à manger.

Lorſqu'on s'amuſe à chaſſer ainſi aux oiſeaux, il faut ſe retirer un peu à l'écart, & hors de la vuë des oiſeaux, qui autrement prendroient l'épouvante, & ne viendroient point au piége. Au-deſſus de la *foſſette* eſt un inſtrument en maniere de pelle de fer, marqué E. qu'on emploie pour creuſer ces *foſſettes*. On peut, ſi l'on veut, ſe ſervir pour cela d'une bêche, ou autre uſtenſile, qu'on y trouvera propre. Cette maniere de pren-

dre les oiſeaux eſt un peu difficile pour bien des raiſons. 1°. Par l'embarras de prépater tant de petites machines de bois pour tendre ce piége. 2°. Par la difficulté bien ſouvent de pouvoir creuſer la terre & d'enlever du gazon, à cauſe des gelées qui rendent cette terre trop dure, ou qui devient trop humide par les pluies très-fréquentes en cette ſaiſon. 3°. Parce qu'il arrive quelquefois auſſi que les racines des arbres trop groſſes, & s'étendant trop confuſément empêchent qu'on ne puiſſe piocher ou bêcher la terre pour y faire des *foſſettes*, outre que le gazon ne ſe trouve pas toujours à propos près des lieux où l'on voudroit chaſſer. Sur ces conſidérations, voici un autre piége bien plus aiſé, & beaucoup moins embartaſſant.

On prendra deux petits chaſſis qui puiſſent entrer l'un dans l'autre, ou un bâton A. (*Figure* 84. *Planche VI.*) de houx, d'oſier, ou de ſaule, ou de coudrier, gros environ comme le doigt, long d'un pied & demi, & un autre B. plus court. On les coupera tous deux en arc, ainſi que la *Figure* le fait voir, & on les tiendra en état avec une ficelle C. en double. On a enſuite un autre bâton D. plat, paſſez-le dans le milieu des cordes, de maniere que le piége reſſemble à un arc tendu, avec la fléche au milieu & prête à être décochée. Ce bâton ſera long d'un pied & demi, & ſervira pour bander les deux arçons de l'arc, en le tournant dans cette ficelle, de même qu'on tourne celui qu'on emploie pour bander une ſcie, après quoi vous arrêterez ce bâton à l'endroit F. Cela fait, il faut prendre d'une main le bâton D. & de l'autre lever tout droit le grand arçon, & éprouver s'il eſt aſſez bandé. Après cette épreuve, on attache preſque au bas du bâton plat, une petite ficelle I. longue d'environ neuf pouces, & au bout de laquelle ſera attaché un petit bâton H. long de trois pouces, & de la groſſeur d'une plume à écrire. Un peu au deſſus de cette ficelle ſera attaché un fil L. double, auquel on attache l'appât E. après cela on couvre les deux arçons d'un petit filet lâche par le milieu. Reſte à préſent à tendre ce piége.

Après avoir mis en état la machine, & l'avoir renduë prête à être tenduë, on leve en haut le grand arçon A. on le rapporte par deſſus le petit bâton B. enſuite on paſſe au travers du filet le fil double C. auquel on attache pour appât un ver de terre; & ouvrant le bout E. du fil, on le poſe ſur le bout du petit bâton. C'eſt ainſi qu'on peut voir, par la *Figure* 85. *Planche VI.* comment ſe tend le piége ſans filet. Elle eſt marquée des mêmes lettres que la *Figure* 84. pour enſeignet à la tendre, & pour en donnet une idée facile, c'eſt à peu près comme un ſiége pliant.

L'autre figure G. qui eſt à côté de la *Figure* 84. eſt la machine complette, & tendue avec le filet. Elle ſe peut tendre en tous lieux, le long des haies, dans les bois, dans les jardins & autres endroits, à l'ombre & au Soleil, & en tout tems, pourvu que ce ſoit un lieu où il y ait des oiſeaux. Si on tend ce filet aux roſſignols, il faudra prendre pour appât des vers jaunes, qu'on trouve chez les Boulangers dans l'endroit où ils mettent leur farine. Si c'eſt à des oiſeaux qui mangent du grain, vous y mettrez un épi de bled, ou un brin de chanvre avec ſa graine.

FOUAILLE, terme de Venerie, c'eſt le droit qu'on fait aux chiens d'un ſanglier quand il eſt pris.

FOUGE, terme de Chaſſe, c'eſt la paiſſon du ſanglier en racines. *Voyez* au mot SANGLIER, pour ſçavoir comme on le chaſſe.

FOUGER, terme de Chaſſe. On dit: le ſanglier a *fougé*, quand il a arraché les racines des fougeres & autres plantes.

FOUINE, petit animal ſauvage, en forme de belette, ou marthe Villa-

geoiſe, qui fréquente les maiſons, qui fait la guerre aux pigeons, aux poulets & aux œufs. Son poil eſt fauve, noirâtre. Elle a le deſſous de la gorge couvert de blanc.

On les prend ordinairement avec des traquenards, au milieu deſquels on met pour appât du poulet, ou du fruit cuit. Lorſque cet animal ſent l'un ou l'autre, il ne manque point d'y entrer, & à peine y eſt-il, que la machine auſſi-tôt, qui ſe détraque, le prend par le pied. Quelques Auteurs rapportent que prenant du ſel armoniac ou du levain, on fait de cette pâte des petits morceaux qu'on diſperſe de côté & d'autre, là où l'on ſçait qu'il y a des *foüines*, & que ces animaux auſſi-tôt, après en avoir mangé, tombent morts, ou du moins abandonnent ces lieux.

FOULE'ES, c'eſt quand on revoit de la forme du pied d'une bête ſur l'herbe, ou des feuilles, par où elle a paſſé: & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voie*, pour cerf, daim, chevreüil & liévre. Pour loup & renard *piſte*; & pour bête noire *trace*.

FOULER, c'eſt faire battre ou parcourir un terrein par le limier, ou par la meute.

FOULURES, marques du pied du cerf.

FOURCHE, bâton à deux branches qui reçoit le forhu dans la curée.

FOURCHETTE, c'eſt ce qui eſt dans la ſole du pied du cheval, & en fait partie: c'eſt une eſpece de corne tendre, qui fait une eſpece d'arête ſur le milieu de la ſole, & qui ſe partage en deux branches vers les talons en façon de fourche. Cette *fourchette* qui eſt, ſelon un Auteur moderne, placée au milieu du pied, eſt un endroit plus mou & plus élevé que le dedans du pied, laquelle aboutit au talon.

La *fourchette* d'un cheval doit être bien nourrie, quoique menuë; elle l'eſt trop aux chevaux encaſtelés, car elle eſt trop deſſéchée. C'eſt un défaut de l'avoir trop petite, comme de l'avoir trop baſſe aux chevaux qui ont le talon bas.

La *fourchette* eſt ſujette à certains maux, appellés *boüillons de chair*, ou *ceriſes*, que les ignorans prennent pour des *fics*. Ces *boüillons* ſoufflent au poil au côté de la *fourchette*, & paroiſſent gros comme de petites noix. Ils proviennent de la chaleur du pied ou de l'écurie: ces maux ne ſont point dangéreux. Ils font quelquefois de la douleur, juſqu'à faire boiter le cheval tout bas, & ſi on néglige à y apporter du remede, il en arrive quelquefois un plus grand mal & un plus grand déſordre.

Il y a de ces *boüillons* qui ſont faciles à guérir, & d'autres qu'il faut deſſoler le cheval pour y réuſſir: mais cela arrive rarement.

Pour remédier à ces groſſeurs, il faut les couper avec un couteau de feu, arrêter le ſang avec le même feu, & mettre ſur le mal un onguent propre à cela. *Voyez* ONGUENT.

Au défaut de cet onguent, on prend de la poudre d'alun crud, noix de gale & couperoſe blanche, à doſe égale, frotez-en le mal, & mettez par deſſus un plumaceau de filaſſe, & ſur toute la *fourchette* & la ſole un reſtrinctif fait avec térébenthine, ſauge & eau-de-vie cuit lentement, en remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce que le tout ſoit lié: laiſſez l'appareil trois jours ſans y toucher, & en le levant touchez le mal de vitriol, puis appliquez l'onguent ou la poudre, & le reſtrinctif dont on a parlé, & continuant de cette maniere le mal ſe reſſerrera bientôt & ſe mettra en chemin de guérir.

Il arrive ſouvent qu'au lieu de ſe reſſerrer la chair pouſſe tout de nouveau, & ſemble plus vive qu'auparavant: cela étant, on y remet le feu, & ſur l'endroit brûlé de l'onguent: puis quand on leve l'appareil, on lave la partie avec de

l'eſprit de vin, puis de l'onguent ci-deſſus. Ce ſoin ſe prend juſqu'à ce que le cheval ſoit guéri. Si après tous ces remedes le mal s'opiniâtre, il faut arracher la *fourchette*, & panſer le mal comme un *fic*, voyez-y.

On voit auſſi les *boüillons* de chair naître au bout de la *fourchette* de derriere; ils ſont ſi douloureux que le cheval en cheminant n'appuie que ſur la pince à terre, même fort peu, & demeure toujours couché. Ce n'eſt pas une affaire à s'en allarmer, il n'y a qu'à le panſer de deux jours en deux jours, & mettre deſſus l'onguent dont on a parlé.

La fente de la *fourchette* vient quelquefois à matiere par la chaleur de l'écurie, de maniere que le cheval boite tout bas. On voit un pus mêlé d'eau rouſſe, qui en découle juſques dans la *fourchette*. Ce mal paroît dangéreux, & n'eſt rien moins que cela.

Et pour la guérir, nettoyez l'endroit avec une ſpatule garnie de filaſſe, juſqu'à ce que cette filaſſe en ſorte nette: puis mettez dans la fente de l'eſprit de vitriol, ou de l'eſprit de vin, & de la filaſſe imbibée de ces liqueurs, & le mal ſe guérira après cinq ou ſix reptiſes.

FOURMI. Le *fourmi*, mal qui vient au bec des oiſeaux de Fauconnerie. Le rhume eſt ſouvent cauſe que l'oiſeau change ſon bec, & quelquefois cet inconvénient lui arrive de quelque coup qu'il a reçu en volant, quelquefois auſſi de la négligence du Fauconnier. Enfin, de quelque maniere que cela ſoit, voici le remede dont on doit ſe ſervir.

Il faut couper avec de bonnes pincettes les crochets à bouts du bec, lorſque vous connoîtrez qu'il en aura trop, & principalement à l'entrée & à la ſortie de la muë: faites que ce ſoit en nouvelle Lune, s'il eſt poſſible. Ceux qui aiment les oiſeaux ne ſont jamais pareſſeux à les bien accommoder, & par ce moyen leurs oiſeaux ſeront exempts de ce mal.

FOYE DE VEAU: il s'accommode de différentes façons. On le fait communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & on ſert deſſous une ſauſſe au petit maître. On le ſert encore à la braiſe avec un ragoût d'oignons, en crépine, à l'Italienne. A l'*étuvée*, on prend un *foye* bien blond; on ôte les nerfs; on le coupe en tranches de l'épaiſſeur d'un doigt. On fait fondre du beurre, & on fait cuire dedans les morceaux de *foye*, aſſaiſonnés de ſel & poivre. Quand ils ſont cuits d'un côté, on les retourne pour les faire cuire de l'autre. On les retire après de la poële, & on fait cuire avec le beurre, perſil, ciboules, échalotes, pointe d'ail, le tout haché; on remuë. On y ajoute une pincée de farine, & on moüille avec un demi-ſetier de vin. On fait boüillir un inſtant la ſauſſe, & en ſervant on met un filet de vinaigre.

Les *foyes* gras de poulardes, chapons, dindons & gros poulets, ſervent dans beaucoup de ragoûts, & à faire des entremets particuliers. On les fait cuire à la broche, envelopés de barde de lard, & pannés de mie de pain: on les ſert avec une ſauſſe bachique. On les met auſſi en caiſſe, qui ſe fait avec du papier graiſſé d'huile. On les fait cuire dans leur jus, avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, bardé de lard, deſſus & deſſous, un peu d'huile, un jus de citron en les ſervant; ou on les met en papillote, ou en ragoût ſeuls.

FRAISE, en terme de Chaſſe, s'entend de la forme des meules & des pierrieres de la tête du cerf, du daim & du chevreüil, qui eſt le plus proche de la tête, que nous appellons *maſſacre*.

FRAISE DE VEAU. La façon de l'accommoder, la plus commune & la plus pratiquée, eſt au naturel. On la fait blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme la tête de veau, *voyez-y*. Si on veut la ſervir frite, on la dégraiſſe & on la coupe par petits bonquers: on la trempe dans une pâte, on la fait frire,

te, & on ſert garni de perſil frit. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin. On délaye la pâte, juſqu'à ce qu'elle coule de la cuillier ſans être claire. On la peut auſſi ſervir avec différentes ſauſſes. Quand elle eſt cuite dans un blanc, on la dégraiſſe, & on la coupe par petits bouquets. On la fait boüillir à petit feu, dans la ſauſſe où on la veut ſervir. Il faut qu'elle ſoit dégraiſſée & d'un bon goût.

FRAPPER A ROUTE, c'eſt faire retourner les chiens pour les faire relancer le cerf.

FRAYER, en terme de Venerie, ſe dit des cerfs qui frotent leurs bois contre des arbres, pour faire tomber par lambeaux une peau veluë, qui couvroit une maſſe de chair, qui en s'allongeant forme leur tête. Celui qui apporte le premier *frayer*, à l'aſſemblée où eſt le Roi, mérite un préſent de Sa Majeſté : ſçavoir, un cheval à un Gentilhomme de la Venerie, & un habit à un Valet de limier, ce qui s'eſt obſervé de tout tems.

FRAYEURE, action des cerfs, quand ils *frayent* de la *frayeure* & du *frayoir*. On juge de la hauteur des têtes du cerf & de ſa grandeur. C'eſt auſſi ce que les bons Piqueurs obſervent quand ils quêtent le cerf.

FRAYOIR, c'eſt le lieu où les cerfs vont frayer, en ſe frotant leurs têtes contre les arbres.

FRESSURE DE VEAU, c'eſt ce qui comprend le mou, le cœur, & la rate ; on les coupe par morceaux, on les fait dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau boüillante. On les met après dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni. On paſſe ſur le feu, on y met une pincée de farine, on moüille après avec du boüillon. Quand le ragoût eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût : on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait. Faites lier ſur le feu, & avant que de ſervir, on y met un filet de verjus.

La *freſſure de cochon* ſe peut accommoder de la même maniere.

FRICANDEAU. Pour en faire, on prend une tranche de ruelle de veau, épaiſſe de deux doigts, qu'on pique par deſſous avec du petit lard. On la fait blanchir un moment dans l'eau boüillante : on la met après cuire avec du boüillon, un bouquet garni. Quand elle eſt cuite, on la retire pour dégraiſſer la ſauſſe ; on paſſe cette ſauſſe avec un tamis : on la fait réduire ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus. On y met après le *fricandeau* pour le glacer. Quand il eſt bien glacé du côté du lard, on le dreſſe ſur le plat qu'on doit ſervir. On détache ſur le feu, ce qui eſt dans la caſſerole : on y mer un peu de coulis & très-peu de boüillon. On goûte, ſi cette ſauſſe eſt de bon goût, & on ſert deſſous le *fricandeau*.

FROMAGE. On ſert des *fromages* de chevrette, faits avec lait de chévre, mêlé d'un tiers de lait de vache. Quand ils ſont affinés, ils ſont très-bons. Le *fromage* de Brie eſt excellent quand il eſt bien choiſi. Il y a ceux de Bretagne, du Languedoc, d'Hollande ; les perſillés ſont les meilleurs. Le gruyere, qui doit être choiſi avec de grands yeux. Le Parmeſan, le Roquefort, c'eſt le meilleur de tous.

On fait des *fromages* à la crême, qui ſe mangent avec la crême & le ſucre. Pour faire un *fromage* à la glace, on prend une chopine de crême, un demi-ſetier de lait, un jaune d'œuf, & trois quarterons de ſucre. On lui fait faire cinq ou ſix boüillons ; on le retire du feu ; on y mer enſuite quelques eſſences, comme fleurs d'orange, bergamote & citron. On le met après dans un moule de fer blanc, & on le fait prendre à la glace. On met ce moule dans

un petit ſeau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſeau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre. On continuë à mettre autour du moule, juſqu'en haut, de la glace & du ſalpêtre. Quand le *fromage* eſt glacé, & qu'on eſt prêt à ſervir, on a de l'eau chaude dans un chaudron; on y trempe le moule de *fromage* pour le faire détacher, & on le dreſſe dans la jatte. Il faut le manger dans le même moment.

FRONT de cheval. Cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé, & croient qu'un cheval en a plus de fierté. D'autres eſtiment que le *front* égal eſt plus beau. Les chevaux, qu'on appelle camus, ont le *front* un peu plus bas, & enfoncé, environ depuis les yeux en bas, où porte le muſerolle de la bride.

FRUITS. On les ſert au deſſert ſur les tables, ſoit au naturel, ſoit confits. Il y a des *fruits* ſecs, ſans être confits, qui ſont d'un grand ſecours pour ceux qui ſont à la campagne, & qui en ont beaucoup dans leur jardin: pour les mettre à profit, on les fait ſécher. On fait ſécher des ceriſes, des prunes, des pêches, des abricors, des poires, &c.

FUITE, ſe dit d'un faucon qui s'écarte; & l'on dit: le gerfaut eſt ſujet à faire de grandes *fuites*, ce qui ſignifie, s'écarter beaucoup. Les oiſeaux de proie les plus ſujets à faire des *fuites*, ſont les faucons & les gerfauts: ils vont peu à l'eſſort; au lieu que les laniers & les ſacres y ſont naturellement accoutumés, à moins qu'on les ait rendus de mauvaiſe humeur. Ainſi outre la maniere qu'on a enſeignée au mot AFFRIANDER, pour rappeller ces oiſeaux, en voici encore une autre, qui n'eſt pas moins ſûre. Quand donc cette quinte prend aux faucons, on reſte ſur le lieu, où l'oiſeau a monté à l'eſſort, ou fait ſa *fuite*: on obſerve s'il rentre, ce qu'il fera ſans doute, ſi c'eſt un habile Fauconnier qui conduit la manœuvre. Lorſqu'on eſt pluſieurs Chaſſeurs, il faut piquer après l'oiſeau, du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toujours, & le rappellant avec du vif, toujours prêt à lui donner, au moment qu'il rentrera; c'eſt le véritable moyen de l'aſſurer, & non pas de lui faire prendre un nouveau vol. Le Chaſſeur qui ſera reſté à l'endroit, où le faucon aura dérobé ſes ſonnettes, ne manquera point de le leurrer, ainſi qu'on l'a dit. Si cet oiſeau qu'on cherche, a été bien affaité, il rentrera, après avoir fait pluſieurs pointes.

Voici un autre défaut, dans lequel les faucons tombent quelquefois. Il leur vient d'avoir faim, ou d'être d'un naturel vorace, qu'ils ont peine à corrompre: alors on les voit *charrier* leur gibier, quand ils l'ont pris, & ſi-tôt qu'ils voient qu'on s'approche d'eux. Ce défaut leur arrive auſſi quelquefois par la faute des chiens, deſquels ils ont reçu quelque déplaiſir: c'eſt pourquoi on ne ſçauroit pour-lors trop prendre de meſures, pour contenir ces chiens dans le devoir; & quand un faucon charrie, au lieu de deſcendre de cheval pour le prendre, il faut lui jetter un poulet, ou une perdrix morte attachée à une filiere. Cet oiſeau, qui voit le pât qu'on lui tend, loin d'être farouche, attend patiemment le Fauconnier, qui, ſi-tôt qu'il l'a repris, doit lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jettée; ce qui contribuë beaucoup à lui faire oublier ſa mauvaiſe habitude.

On voit quelquefois de ces oiſeaux ſi avides, que dans le tems qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baiſſent la tête, & ſe jettent hors du poing, craignant qu'on ne les fruſtre de leur viande. Lorſque cela arrive, il faut les paître à terre ſur les curées, & les échaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger. On ne les a point trois fois gouvetné ainſi, qu'ils ſe défont de

leur défaut. Il y a des faucons, qui ne veulent voler que dans la plaine, & dans le beau pays, ce qui n'eſt pas du caractere d'un oiſeau de bonne affaire. Pourlors, ſi on veut le rendre tel, il faut lui faire prendre ſon pât dans le plus fort d'un bois. Cela obſervé quatre ou cinq fois, ſuffira pour le rendre propre à voler par-tout.

Il y a de deux ſortes de faucons, qu'on appelle hagards, ſçavoir, à la chambre & au jardin. Celui-ci s'entend des champs; car quoique pendant quelque tems on ait perdu de vuë cet oiſeau, il vous attendra, lorſque vous irez à lui, s'il eſt bien aſſuré: ce qu'il ne feroit pas, s'il n'étoit affaité qu'à la chambre. *Voyez* ASSURANCE.

FUME'E. On prend les lapins à la *fumée* avec du ſoufre, en terme de Chaſſe.

FUME'ES, en termes de Chaſſeurs, ſignifient, fientes des bêtes fauves; & l'on en remarque de trois ſortes, ſçavoir, les *fumées formées* A. *Figure 22. de la Planche IX.* les *fumées en troches* B. & les *fumées en plateaux* C. Les formées ſont celles qui ſont groſſes, longues & nouées, ointes, ou dorées; & ils les rendent ainſi depuis la mi-Juillet juſqu'à la fin d'Août. Celles qui ſont en troches ſe voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & ſont toujours molles; & enfin les *fumées en plateaux* ſont toujours larges & groſſes, & l'on juge par-là que ces animaux ſont de dix cors. Mais il ne ſuffit pas de connoître le *cerf* aux *fumées*, il faut encore le connoître aux *portées*. Voyez PORTE'ES.

FUMER, en terme de Chaſſe. On dit, *fumer* les lapins, ce qui ſignifie, les prendre à la fumée.

FURET, petit animal qui ſert à la chaſſe. C'eſt une eſpece de belette, qu'on dreſſe pour prendre les lapins, & les renards. On emmuſelle les *furets*, crainte qu'ils ne tuent les lapins. Le *furet*, petit animal, qui reſſemble aſſez à une belette, qui n'eſt guére plus gros. Son poil eſt de couleur tirant entre le blanc & le jaune. Il a le ventre blanc, & les yeux rouges. Il eſt hardi de ſon naturel, ennemi de la plûpart des animaux, & ſur-tout des *lapins*. Ils ſont aiſés à apprivoiſer, & on les nourrit dans de petits coffres, où ils paſſent la plupart du tems à dormir. Les femelles des *furets* ſont fort fécondes: elles font ſept à huit petits d'une ventrée, & on tient qu'elles ne portent que quarante jours. Ces animaux reſtent aveugles, après qu'ils ſont nés, pendant trente jours; & quarante jours après, qu'ils ont recouvert la vuë, ils vont à la chaſſe.

Quand on éleve un *furet* pour chaſſer, on le met dans un tonneau, ou coffre de bois, ſur de la paille fraîche, qu'il faut lui changer tous les trois ou quatre jours. Sa nourriture ordinaire doit être de lait de vache, tout frais tiré, qu'il faut lui donner deux fois par jour, plein un verre à chaque fois, ſoir & matin. Au lieu de lait, on lui donne un œuf cru bien battu: cette nourriture lui eſt très-ſalutaire.

Après que le *furet* a chaſſé, il eſt bon de mettre un *lapin* devant lui, & de lui en donner un œil à manger: ce pât l'encourage, & lui apprend a connoître parfaitement ſon gibier.

Quand on veut porter le *furet* à la chaſſe, on le met dans un ſac de toile aſſez grand, au fond duquel il y a de la paille, pour le coucher. On a un baſſet bien inſtruit, qu'on met en chaſſe pendant une heure, pour obliger les *lapins* de ſe terrer. Enſuite il faut prendre le chien, & l'attacher, pour aller ſur les clapiers tendre les poches ſur tous les trous, en les ouvrant chacune, & les étendant deſſus, de maniere qu'elles débordent tout autour. Apres cela on atta-

che les ficelles à quelque pied d'arbre ; tronc, ou ſouche, qui ſe trouve proche. Si les clapiers ſont plus larges que les poches, il faut fermer le reſte avec des pierres, gazons, ou autre choſe qui ſe rencontre, crainte que les *lapins* trouvant l'entrée de leurs trous fermée, ne ſortent par les autres ouvertures.

Le tout ainſi diſpoſé, prenez le *furet*, attachez-lui une ſonnette au col, afin de pouvoir l'entendre. Si on en a pluſieurs, on leur fera la même choſe. Il faut faire manger ce *furet*, avant que de le mettre dans le clapier : autrement il eſt à craindre qu'il ne s'acharne ſur le premier *lapin*, & ne lui ſuce le ſang, & que par ce moyen il ne tarde long-tems à revenir ; ſouvent même il s'endort, quand il eſt ſou. L'ayant donc repu, on le met dans un trou, en levant tant ſoit peu la poche pour le faire paſſer ; & lorſqu'il y ſera entré, on garde un profond ſilence : on ne remuë point, autrement le *lapin* ne ſortiroit point. Lorſque le *furet* eſt dans le trou, il pourſuit le *lapin*, s'il en trouve, & l'oblige de ſortir ; mais la poche, qui eſt tenduë au trou, l'en empêchant, il s'enveloppe dedans ; puis on le prend.

Il eſt important de retirer vîtement le gibier, enſorte que le *furet* ne le voie point, cela l'oblige de retourner le chercher ; & comme dans un terrier il y a quelquefois pluſieurs *lapins*, après avoir fait ſortir le premier, il en fait de même des autres. Quelquefois ce *furet* ne trouve rien, & s'en revient : alors il faut lui ſouffler, ou lui cracher au nez, cela le force à rentrer pour chercher encore, s'il y a du gibier. S'il revient encore, ſans avoir rien fait ſortir, & qu'on juge qu'il n'y ait rien dans le clapier, on le retire du trou, & on le porte dans quelqu'autre. Si la chaſſe n'y eſt pas meilleure, on plie les filets, & on change de terriers.

Nous avons dit que le *furet* eſt ſujet à s'acharner ſur le *lapin*, lorſqu'il n'a pas mangé, avant qu'on l'ait mis en chaſſe : cela lui arrive ſur-tout, lorſqu'il le trouve endormi ; après quoi il s'endort lui-même. Il faut alors ou le perdre, ou attendre qu'il ſorte ; & comme le *furet* a le ſommeil profond, on pourroit reſter à l'endroit pendant cinq ou ſix heures, ce qui ne peut qu'impatienter les Chaſſeurs. En ce cas il eſt bon de ſe précautionner d'un fuſil, & de tirer trois ou quatre coups dans le trou : ce bruit le réveille, pourvu qu'on l'ait laiſſé dormir une heure ; autrement cela ſeroit inutile. Mais ſi-tôt qu'il eſt éveillé, ce *furet* ſort, & on le prend. On prend ainſi beaucoup de *lapins* dans les garennes ; & pour ne point les dépeupler, il faut relâcher toutes les femelles, qu'on a priſes, & ne garder que les mâles. *Voyez* LAPIN.

FURONS.

L'Article IV. de l'Ordonnance de Philippes le Long 1318. porte :

» Nul ne pourra tenir *furons*, ni re-
» ſeuils, s'il n'eſt Gentilhomme, ou s'il
» n'a garenne, à peine de ſoixante ſols
» *pariſis* d'amende, ou de la volonté
» du Roi, ou de celui, en la Juſtice
» duquel ſera trouvé, & aura le dé-
» nonciateur le tiers de l'amende. «

FUSE'E, ſe dit d'une maladie de cheval, qui lui vient au canon ſur le train de devant, qui naît de deux ſuros dangéreux, qui ſe joignent enſemble du haut en bas, & qui montent ſouvent au-genou, & eſtropient le cheval. *Voyez* SUROS, pour la cure, c'eſt la même choſe.

FUSIL, grande arme à feu, qui a pour platine un fuſil vers la culaſſe : c'eſt de cette piéce que cette arme a pris ſon nom. Voici comme il faut charger le *fuſil* pour toutes ſortes d'oiſeaux, & les animaux à quatre pieds, & de quelle maniere on peut les approcher.

Lorſqu'on chaſſe à cheval, il ſuffit que le *fuſil* ait trois pieds & demi de longueur : ſi c'eſt ſans cheval, il doit avoir

Digitized by Google

quatre pieds. Un bon Tireur obſerve toujours de ne tirer que d'une même ſorte de poudre, d'autant qu'en ſçachant la force, il ſe trompe moins en tirant, que lorſqu'il en change. Il faut que cette poudre ſoit faite en Eté, & la conſerver dans un vaiſſeau de cuivre, où elle ſe tient là toujours ſéche. Il y en a cependant qui mettent dans de petits barils de bois, où elle ſe garde aſſez bien, & toujours en état de bien faire. A l'égard des dragées, dont on ſe doit ſervir, il y en a de trois ſortes pour tirer aux animaux : ſçavoir, de celle qui entre trois à trois de calibre dans un canon de *fuſil* ; de celle qui entre quatre à quatre ; de celle qui entre cinq à cinq : elle eſt fort menuë, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme à égale doſe.

Pour tirer aux oies, on ſe ſert de dragées qui entrent trois à trois ; & pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre. La plus menuë avec de la larme eſt propre pour les ſarcelles, les pluviers, les ramiers, les biſets, & autres oiſeaux de moyenne taille. A l'égard des gruës, des outardes, & des cygnes, on a pour eux une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer, quand on eſt à cheval, ſur-tout quand on peut approcher le gibier : mais ſans cela ne vous en ſervez point, car elle ne porte pas loin.

Un Chaſſeur, qui ſçait ſon métier, doit proportionner la charge de poudre au *fuſil* qu'il porte, & ſe ſervir de plomb qu'il croit le plus convenable au gibier, qu'il veut chaſſer. Il y en a qui veulent qu'on ne doit pas mettre la dragée dans le *fuſil*, qu'on ne voie le gibier, qu'on veut tirer, parce, diſent-ils, que s'il eſt en monceau, il faut charger à un lit ; au lieu que s'il eſt poſé en une longue file, comme cela arrive le plus ſouvent, on charge à deux lits, d'autant que cette charge fait une traînée longue & étroite, & fait par ce moyen un plus grand maſſacre. Si on tire à trois ou quatre canards, on tire à un lit : ſi c'eſt à troupe ſur branches, on fait la même choſe. Si le nombre eſt plus grand, on charge à deux lits, & on obſerve toujours de prendre le rang en long ; car ſi on le prend de travers, l'abbatis en ſera médiocre.

Quand on tire à liévre, à lapins, à renards, on ſe ſert de la dragée qui entre trois à trois ; au lieu qu'aux bêtes fauves, on a coutume de charger de deux bales égales, jointes avec un fil d'archal : cela fait une grande ouverture, mais avec cela encore, il faut tirer de plus près qu'il eſt poſſible. Ces bales attachées ainſi l'une à l'autre ſont une *bale ramée*. Si par hazard on avoit chargé pour liévre, & qu'on rencontrât un chevreuil, il ne faudroit pas laiſſer que de le tirer ; car ſi le coup porte juſte, il demeurera ſur la place.

On bourre le *fuſil* à l'ordinaire, ſoit de papier, ou d'autre choſe : mais quand il eſt queſtion de tirer aux oies, aux gruës, ou aux cygnes, au lieu du tapon de bourre qu'on met après la poudre, on prend du ſuif & de la cire, on les met dans une cuillier ; il faut les trois quarts du premier, & un quart de l'autre. On les fait fondre, on trempe dedans une piéce de vieux drapeaux, qu'on retire auſſi-tôt : ce drapeau ſe roidira comme de la toile cirée. Après cela on le coupe par petits morceaux, gros chacun ſuffiſamment pour faire un tapon de bourre ordinaire, que l'on mettra ſur la dragée. Tel tapon porte bien plus loin qu'un autre, mais auſſi il eſt plus ſujet à repouſſer le *fuſil* ; c'eſt à quoi l'on doit s'attendre.

Si on veut tirer aux canards, & à d'autres oiſeaux plus petits, on met de la poudre le poids de quatre dragées, de celle qui entre trois à trois. On obſerve que la poudre n'excede point la peſanteur de ces dragées, mais au contraire que le plomb l'emporte plutôt dans la ba-

Digitized by Google

lance. Lorſqu'il ne gele point, les canards ſe levent de beaucoup plus loin, que lorſqu'il fait froid. Ainſi pour y mieux arteindre, il faut mettre vingt-ſepr dragées, de celles du calibre de trois, quinze après la poudre; puis bourrer deſſus, & douze enſuite, & un peu de bourre deſſus pour les arrêter. S'il gele, il n'eſt pas beſoin de cette précaution: on n'aura qu'à charger, comme on l'a dit; car ces oiſeaux ſe laiſſent approcher d'aſſez près, pour les pouvoir tuer: ou bien ſur autant de poudre qu'on a marqué, on met quarante-trois dragées, de celles qui entrent quatre à quatre, ſçavoir, vingt-quatre au premier lit, & le reſte pour l'autre.

On donne pour les biſets la même charge de poudre, mais on met deſſus un lit, approchant la peſanteur de trois bales de larmes; & pour n'y point être trompé, on fait faire exprès une meſure de fer blanc, qui tient juſte la charge convenable: cela ôte la peine que l'on a de compter le plomb, à chaque fois que l'on en a beſoin. La même meſure ſert, lorſque l'on veut tirer à terre, ou ſur l'eau, aux ſarcelles, aux pluviers dans les prés, aux biſets & aux ramiers ſur les arbres. On peut encore tirer l'oie en cette maniere. Mettez de la poudre de la peſanteur de trois dragées de trois, plus qu'à tirer aux canards: ayez un tapon de drapeau, comme on l'a dit ci-deſſus, & faites un fer, qui coupera dans la fente des petits ronds de la grandeur du calibre de votre canon; puis après les tapons, mettez dans du linge trois dragées, de celles du calibre de trois. On fait une plate-forme du lit de feutre, ſur laquelle vous mettrez trois dragées, & continuerez ainſi juſqu'au nombre de dix-huit. Enſuite vous les coulerez à fond toutes enſemble, & les bourrerez. Quand cela eſt fait, on y met cinq poſtes d'un coup de la groſſeur d'un pois; après quoi on bourre: le coup porte fort loin.

Pour la gruë, l'oie, & l'outarde, on met même charge de poudre & de la dragée, qui entre deux à deux. Vous en mettrez huit, que vous fouletez entre les deux couches, & trois poſtes par deſſus. Pour les groſſes bêtes, il faut même charge de poudre, & deux bales. Il y a des *fuſils* faits exprès pour tirer aux oies, & aux gruës: ils ſont beaucoup plus longs que les autres. On met une once de bales, & de la poudre une charge convenable au canon. En Eté les oiſeaux vont ſeuls, ou deux enſemble: la poudre eſt plus ſéche, & couſ quemment plus violente qu'en Hyver; c'eſt pourquoi on ne doit point en mettre une charge ſi groſſe, que de la menuë dragée. Quand on a tiré, il faut être ſoigneux de recharger auſſi-tôt, parce que ſi l'on eſt long tems, le canon devient humide, & empêche la poudre de couler entierement au fond du *fuſil*: d'où vient ſouvent qu'elle ne fait que ſiffler, & prend feu lentement. A quoi que ce ſoit qu'on tire, il ne faut jamais deſcendre de cheval à la vuë du gibier, mais autant qu'on le peut, toujours derriere quelque haie, ou buiſſon, ou arbre, où on laiſſera ceux qui ſuivent; car rien n'effatouche tant un animal, qu'un Tireur, qu'il voit, ainſi que des gens arrêtés: cela le met en défiance, & l'oblige à partir. Un Tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chaſſe, mais paſſer à trois cens pas à côté; & quand il eſt vis-à-vis de ſon gibier, il faut qu'il paſſe outre, & cette manœuvre lui ôte la méfiance. Quand on l'a paſſé, on commence à s'en approcher, en tournant; & lorſqu'on ſe voit preſque à portée, le chien du *fuſil* baiſſé, on va droit choiſir le rang, où eſt le monceau le plus ſerré des oiſeaux, qu'on chaſſe; & quoiqu'ils commencent à s'élever, on ne laiſſe pas que de tirer deſſus, ſurtout ſi ce ſont des oies, des gruës, ou autres oiſeaux, qui vont par troupe.

Lorſqu'on tire aux vaneaux, il eſt bon

d'avoir deux *fuſils* chargés ; car ſi l'on en tuë quelqu'un du premier coup, & que les autres le voient, ils y volent tous, & tout autour de la tête du Chaſſeur : ce qui fait qu'on en fait ordinairement bonne chaſſe, plutôt lorſqu'on les tire en l'air, qu'à terre. On tire auſſi de cette maniere les mauvettes, car elles ont le même inſtinct.

Ceux qui ſe plaiſent à tirer aux merles, prennent ce paſſe-tems en Hyver le long des haies. Il ne faut que de la menuë dragée, & la moitié de la charge de poudre, dont on a parlé : on ſe ſert auſſi ſouvent de petits pois, & l'on en met une poignée. Cela convient auſſi dans le tems de neige, pour tirer aux petits oiſeaux, qui vont par bandes.

Si on veut avoir le plaiſir, dans l'obſcurité de la nuit, de voir jöüer des lapins autour d'une lanterne allumée, vous n'avez qu'à en porter une dans une garenne, ou dans un champ, qui ſera proche : vous les verrez auſſi-tôt accourir, croyant que c'eſt la lueur du Soleil, qui les frappe. Alors on peut y tirer, ſi l'on veut, & la chaſſe en eſt bonne. Les canards volent encore pendant la nuit, à la lueur d'une lanterne ; & pour cela il faut ſe mettre dans un petit bâteau, un petit feu dans un pot de terre, compoſé de ſuif, & qui s'allume à trois lumignons, gros chacun comme le doigt, qui forment un feu pâle. Tandis que ce feu brille, on ſe fait mener par un Bâtelier, qui tient une pêle par derriere ſans faire de bruit. Les canards alors viennent à vous, & paroiſſent tous blancs ; & quand vous en êtes proche, vous avez un filet en tramail au bout d'une perche, dont vous les enveloppez, & les tirez à vous par ce moyen.

Il y a une autre maniere de tirer au gros gibier, que celle dont on a déja parlé : voici comment elle ſe fait. Après avoir chargé de poudre, & que le tapon de drapeau eſt deſſus, on fait un bâton de calibre juſte au *fuſil*, & fait en maniere d'un moule à fuſée, qui eſt percé. Puis on a un bâton, qui entre dans le trou, long de deux doigts. Après cela on bouche par un bout le bâton de calibre, avec du papier trempé dans de la cire fonduë, afin que ce qu'on verſe dedans, coule. Puis par l'autre bout, mettant le moule ſur une table, on y gliſſe quinze dragées, de celles de calibre de trois ; après quoi on fait fondre dans une cuillier trois fois autant de ſuif que de cire jaune, qu'on verſe dans ce moule, où il ſe fond comme une chandelle ; & quand il fait froid, il faut avoir un bâton juſte au calibre du moule. Quand il eſt hors, on a un tuyau de fer, où on en met cinq ou ſix pour s'en ſervir au beſoin. Ce tapon ſe met ordinairement ſur la charge de poudre : on le bourre après, & on met encore cinq poſtes deſſus. Cette charge porte bien loin, & il n'y a point de gros gibier, tel qu'il ſoit, qui ne tombe, lorſqu'il en eſt atteint.

FUSTER, terme d'Oiſelent. On dit : cet oiſeau a *fuſté*, c'eſt-à-dire, il s'eſt échappé après avoir été pris, ou il a découvert les piéges qu'on lui tendoit.

GAGNAGES, ce ſont les lieux, où ſont les grains, où les bêtes fauves vont la nuit ſe repaître & viander. Les *cerfs* changent de viandis preſque tous les mois. En Janvier on va ordinairement gueter le *cerf* ſur le bord des forêts, à cauſe qu'il va viander dans les bleds, & jamais on ne les y trouve ſeuls. Ils ſont toujours trois ou quatre de compagnie, laiſſant les hardes des autres bêtes fauves. Comme les mois de Février & de Mars ſont le tems, où ils jettent leurs têtes, c'eſt-à-dire, où ils muent, on ſçaura que pour-lors ils ſe ſéparent les uns des autres, pour chercher chacun un endroit commode pour refaire leurs têtes; & les viandis qu'ils prenent pour-lors, ſont les châtons des ſaules, des coudres, les bleds verds, & les prés: ainſi l'on voit que pour les trouver, il faut en cette ſaiſon les chercher dans ces ſortes d'endroits.

On trouve les *cerfs* dans les petits taillis, lorſque les mois d'Avril & de Mai ſont arrivés; & pour-lors quittant rarement leurs buiſſons, où ils demeurent toujours juſqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les veſces, les lentilles, &c. s'il y en a qui ſoient près du lieu, où ils ſe repoſent.

Juin, Juillet & Août ſont les mois, où les *cerfs*, ainſi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger; c'eſt pourquoi, quand on les veut quêter, on ne s'amuſe point d'aller au fond des bois, mais on va aux taillis, où ils font leurs viandis, auſſi-bien que dans les grains généralement, qui ſont pour-lors ſur la terre. C'eſt dans ce tems qu'ils ſont dans leur grande venaiſon, & qu'ils vont boire pour appaiſer la ſoif que leur cauſe cette nourriture.

Les *cerfs en rut* n'ont point de demeures certaines. Ils viandent pour-lors, où ils ſe trouvent. C'eſt ce qui leur arrive pendant le mois de Septembre, & celui d'Octobre; c'eſt pourquoi on les quête pour-lors, où l'on peut.

A la ſortie de leur rut les *cerfs* vont aux bruyeres, c'eſt là où il les faut chercher: c'eſt dans le mois de Novembre. Ils y font leurs viandis, & ils y couchent même; lorſque la ſaiſon eſt tempérée.

Dans l'Hyver les *cerfs* ſe mettent en hardes, & ſe retirent dans le plus profond des forêts, & dans le plus épais, pour tâcher de ſe garantir des vents froids & des frimats. Ils viandent les bois qu'ils pelent, ou bien la mouſſe qu'ils y trouvent. *Voyez* QUETER LE CERF.

GALLE, les chiens en ſont attaqués. Elle ne leur vient pour l'ordinaire que d'un ſang échauffé & corrompu, & cet inconvénient les fait languir, ſi l'on n'a pas ſoin d'y apporter du remede. Pour guérir les chiens de cette maladie, prenez trois livres d'huile de noix, une livre & demie d'huile de cade, deux livres de vieux oing, trois livres de miel commun, une livre & demie de vinaigre. Faites boüillir le tout enſemble; ajoutez-y deux livres de poix, & autant de poix de réſine, & une demi-livre de cire neuve. Fondez le tout dans un même poëlon, remuez-le; & étant fondu, mêlez-y une livre & demie de ſoufre, deux livres de couperoſe recuite, trois quarterons de verdet. Remuez encore cet onguent juſqu'à ce qu'il ſoit froid;

froid ; & étant ainſi fait, prenez les chiens, qui ſont infectés de la *galle*, lavez-les avec de l'eau & du ſel, puis mettez-les devant un bon feu. Frotez-les de cet onguent. Attachez-les près de ce feu, laiſſez-les-y pendant une bonne demi-heure, donnez-leur-y à boire : puis ayez ſoin de leur donner une nourriture, qui les rafraîchiſſe ; après cela ils guériront.

Pour autre remede, on prend une livre de ſain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleurs de ſoufre, du ſel bien pilé & paſſé, & de la cendre bien menuë, deux onces de chacun. Vous ferez bien boüillir le tout enſemble, juſqu'à ce que le ſain-doux ſoit entierement fondu, obſervant de remuer le pot de terre, dans lequel ſeront tous ces ingrédiens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre. Cet onguent ainſi fait, on en graiſſe tout le corps du chien galleux, mais en plus grande quantité ſur les endroits, où il y aura de la *galle*, & toujours à l'ardeur du Soleil. Avec cela il faut le tenir proprement, & le laver deux fois avec la leſſive. Mais ſi par un ſurcroît de malheur, le poil venoit à lui tomber, il faudra pour-lors laver le chien avec de l'eau de féves, & le graiſſer avec du vieux oing. Ce remede ſeul guérit les chiens de la *galle*, & fait revenir le poil, & mourir leurs puces.

Les chevaux ſont auſſi ſujets à la *galle*, & ce mal ſe connoît en eux, lorſqu'ils ſe frotent en un endroit plus qu'aux autres, comme aux jointures, aux jambes, à la queuë, au crin. Pour-lors il faut manier le cuir de l'endroit qui démange, ou qui eſt pelé : s'il eſt plus épais que de coutume, c'eſt une marque de la *galle*. Elle eſt quelquefois répandue par tout le corps, mais bien ſouvent elle croît peu à peu, tantôt en un endroit, & tantôt à l'autre.

Il y a deux ſortes de *galles*, ſçavoir, la vive, & l'ulcérée. La premiere ne pouſſe rien au deſſus du cuir, qu'une ſavine, ou craſſe : elle fait tomber le poil, & eſt très-difficile à guérir. Elle vient ordinairement d'avoir ſouffert la faim & le froid. L'autre *galle* ſe manifeſte davantage, & eſt d'une guériſon plus aiſée que la premiere.

Pour guérir la *galle* des chevaux, on commence par les ſaigner : ſi c'eſt à la tête & au col, cette ſaignée ſe fera au chef. S'il y en a aux épaules, poitrine, & bras, on les ſaignera aux ars. Si c'eſt au dos, & aux flancs, le lendemain de la ſaignée on les purgera, comme pour le farcin, *voyez à* FARCIN ; & cette purgation ſe réitérera pluſieurs fois, s'il eſt beſoin. Il faut faire avaler au cheval galleux, deux, trois ou quatre priſes de pilules de ſinabre, deux pilules à chaque fois, *voyez* PILULES ; elles purifieront le ſang.

Si le cheval prend la *galle* au Printems, ou qu'il l'ait au ſortir de l'Hyver, il eſt à propos de le ſaigner au col, & enſuite de le mettre à l'herbe, & l'y laiſſer nuit & jour. S'il ne guérit pas, on le froteta avec des onguens convenables, *voyez* ONGUENT pour la *galle*. Et ſi c'eſt en Eté que le cheval ſoit atteint de la *galle*, on le ſaignera abondamment ; puis on lui fera manger dans du ſon moüillé, quelques herbes hachées menues, comme de la patience, de la fumetette, de la chicorée ſauvage, une poignée de l'un & de l'autre, demi once de ſoufre, le tout mêlé avec le ſon, ſoir & matin pendant huit jours. Et ſi c'eſt en Automne, on prendra la racine de ces mêmes herbes : ſi le cheval refuſe de les manger, on en fera une décoction dans trois chopines de vin blanc ; puis en ayant coulé une pinte, on y mêlera une once de ſoufre en poudre. Puis on fera avaler le tout au cheval le matin, le tenant bridé deux heures avant, & autant après.

Si au Printems on n'eſt pas en lieu de mettre le cheval à l'herbe, ou qu'il

répugne à avaler les pilules de ſinabre ; il faut après l'avoir ſaigné & purgé lui donner dans du ſon moüillé du foie d'antimoine chaque jour. Le ſoufre auré d'antimoine a la même propriété, mais ce n'eſt que pour les chevaux qui ne ſont point déchus ; car s'ils ſont maigres, on leur donnera le breuvage qui ſuit, & qui leur convient mieux.

Ayez une once de criſtal minéral en poudre, quatre onces de tamarins, & deux onces de polypode concaſſé, avec demi-once d'anis & ſix clous de gérofle ; laiſſer infuſer le tout dans trois chopines de petit-lait pendant ſept ou huit heures, enſuite faites-le boüillir ſix ou ſept bouillons. Coulez & ajoutez à la collature toute chaude demi once de ſuc de réglisſe pilé, une once de ſenné, deux dragmes d'agaric, autant de coloquinte pilée. Mêlez le tout, & le donnez le matin au cheval. Il faut qu'il ſoit bridé à l'ordinaire. Au défaut de cette purgation, ſervez-vous de celle qu'on a ordonnée pour la fiévre ſimple. *Voyez* FIEVRE. Et lorſque l'un ou l'autre de ces remedes aura opéré, après un jour d'intervalle, vous vous ſervirez du bain qui ſuit.

Faites une leſſive avec cendres de bois neuf, paſſez-en à travers un linge environ trois pintes, mettez-y des ſommités de gênet verd, racines de patience, d'éclaire, de chacune une poignée ; demi-livre de racines d'ellébore. Faites bien boüillir le tout, puis ayant bien mis les humeurs en mouvement à force de froter la *galle*, vous la laverez avec ce bain, & la froterez avec les herbes & les racines dont il ſera compoſé. Si ce bain n'eſt pas aſſez efficace, ſervez-vous de celui qui ſuit.

Il faut faire une leſſive comme on a dit, prendre d'une herbe dont les Payſans ſe ſervent pour déranger la vermine de leurs beſtiaux, & qu'on appelle *helobor. ſtrum*. Il en faut une bonne quantité. Coupez-la longue comme le doigt, & la faites boüillir dans la leſſive, puis étuvez la *galle*, elle l'emportera.

AUTRE BAIN.

Prenez une demi-livre de cabas de Breſil, détortillez-le, mettez-le dans un pot avec quatre pintes de bon vinaigre, & une poignée de ſel ; laiſſez-le infuſer vingt-quatre heures, & boüillir enſuite pendant un demi quart d'heure : & après avoir bien froté la *galle* avec un bouchon de paille, frotez-la de votre bain tout chaud, & tous les jours, la *galle* aſſurément guérira.

L'eau de chaux eſt encore bonne pour la *galle* des chevaux, ou bien

Vous prendrez de la racine de coulevrée une bonne quantité, que vous ratiſſerez ; vous la mettrez boüillir dans du vinaigre pendant un quart d'heure, puis vous en froterez le cheval avec la racine même. Faites encore autrement.

Prenez quatre onces de ſoufre en poudre, trois onces d'ellébore, deux onces d'euforbe, deux poignées de racines de patience concaſſées, après l'avoir ratiſſée de ſa premiere écorce, & avoir ôté la corde du milieu, mettez le tout dans un ſachet, & le couſez bien ; faites-le boüillir dans trois pintes de bon vinaigre juſqu'à diminution d'un tiers, prenez enſuite ce ſachet avec des tenailles, & tout chaud en froter la *galle* à pluſieurs fois, en trempant à chaque fois le ſachet dans le vinaigre.

GANACHE, ou GANASSE ; partie de la tête d'un cheval qui eſt à côté des yeux, tirant vers le goſier au derriere de la tête. C'eſt auſſi cette partie de la machoire qui touche le goſier ou l'encolure, lorſque le cheval a la tête où il la doit avoir. La *ganache* eſt mouvante, & ſert au cheval à remuer les dents avec leſquelles il mâche les alimens. Cette partie a quelque choſe qui contribuë

beaucoup à la beauté d'un cheval, & pour cela,

Il faut que les os qui l'accompagnent ſoient petits & maigres, que l'entredeux ſoit ouvert, bien vuidé, & creux depuis le goſier juſqu'au menton ou barbe, afin que le cheval puiſſe bien placer ſa tête. Si la *ganache* eſt trop quarrée, c'eſt-à-dire, qu'elle ait trop de diſtance depuis l'œil juſqu'à l'endroit qui touche l'encolure, elle eſt difforme, & empêche le cheval de loger ſa tête. Si la *ganache* eſt quarrée & ſerrée, lorſqu'on tirera la bride pour ramener le cheval en ſa belle poſture, l'os rencontrant le col, ſera un obſtacle pour lui bien faire placer ſa tête.

GANGRENNE, maladie qui vient dans les chairs, qui les corrompt, & qui gagne les parties voiſines; & enfin le cœur, ce qui cauſe la mort. Ce mal vient aux chevaux qui ont des plaies, & on connoît qu'elles en ſont atteintes, par la ceſſation ſoudaine du ſentiment, par la couleur livide qui vient à la partie, qui enſuite devient noire, outre que la partie gangreée devient très-molle, de ferme qu'elle étoit.

Pour ôter la *gangrenne* d'une plaie d'un cheval, il faut avec le biſtouri la ſcarifier, puis la laver avec eau ſalée, enſuite prendre de l'eau de chaux la plus forte, en imbiber des plumaceaux de filaſſe, & en mettre ſur toute la plaie. On panſera ainſi le cheval deux fois le jour, ou bien vous vous ſervez d'une eau déterſive faite en cette maniere.

Prenez une livre d'alun cru, une demi-livre de couperoſe d'Allemagne, concaſſée groſſierement, trois onces de verd de gris pilé très fin. Faites boüillir le tout dans quatre pintes de bon vinaigre juſqu'à diminution de moitié, mettez le tout dans une bouteille, la liqueur & la lie, & vous en ſervez après : & ſi cette eau n'eſt point aſſez forte, ajoutez-y deux onces d'eau forte ſur chaque pinte, ou bien,

Vous avez une bouteille qui tient deux pintes, vous y mettez cinq demi-ſetiers de vin blanc, un demi-ſetier d'eau-de-vie, & deux onces d'eſprit de vitriol une heure après; puis deux onces de verd de gris en poudre, quatre onces de couperoſe blanche, une livre de couperoſe verte. Bouchez bien la bouteille, & faites infuſer le tout ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, remuant la bouteille de ſix heures en ſix heures. Cela fait, vous vous ſervez de cette eau, elle ſe conſerve trois mois dans ſa bouté.

GARDES, en terme de Vénerie ſe dit des ergots du ſanglier, ou des os de derriere les jambes proche les pieds.

Ce ſont ces deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

GARDES.

L'Article II. du titre des Huiſſiers & Gardes, du mois d'Août 1669. porte :

» Ne ſeront reçus aucuns Sergens à » garde, que ſur l'information de vie » & mœurs, par témoins qui ſeront ad- » miniſtrés par notre Procureur en la » Maîtriſe, & qu'ils ne ſçachent lire & » écrire, même qu'ils n'en aient fait » expérience en préſence des Officiers » des Siéges.

L'Article XXXIX. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte :

» Les Sergens à garde de nos forêts, » & Gardes plaines de nos plaiſirs, ne » pourront faire aucuns Exploits que pour » le fait de nos Eaux & Forêts, & Chaſſe, » à peine de faux; révoquant pour cet ef- » fet toutes Lettres d'Ampliations que » nous leur pourrions avoir accordé.

L'Article IX. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte :

» Les Sergens à garde, où ſe trouve- » ront des aires d'oiſeaux, ſeront char- » gés de leur conſervation par Acte » particulier, & en demeureront reſpon- » ſables.

L'Article VI. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte :

» Pourront pareillement les Gardes » des Plaines, & Sergens à garde de nos » bois, lorſqu'ils feront leurs charges, » étant couverts & revêtus de caſaques » de nos Livrées, & non autrement, » y porter piſtolet tant de jour que de » nuit, pour la défenſe de leurs perſon- » nes.

L'Article VII. même Ordonnance, porte :

» Ne pourront les Gardes des Plaines » de nos Capitaineries, tant à pied qu'à » cheval, porter aucune arquebuze à » roüet, ou fuſil dans nos Forêts & Plai- » nes, s'ils ne ſont à la ſuite de leur Ca- » pitaine ou Lieutenant, à peine de cin- » quante livres d'amende, & de deſtitu- » tion de leur Charge. «

Un Garde-Chaſſe eſt celui qui eſt établi pour la conſervation de tout ce qui appartient à la Juriſdiction des Chaſſes.

Premierement, en procurant par ſa diligence l'exécution de tout ce que les Ordonnances des Rois ont preſcrit.

Secondement, en prévenant, détournant, & empêchant tous les abus que les mêmes Ordonnances ont défendu.

Troiſiémement, en dreſſant ſes procès-verbaux & rapport contre tous ceux qui ſeront tombés en contravention.

Il ne doit être reçu dans les Capitaineries Royales, que par ſon Capitaine; il doit être âgé de vingt-cinq ans à la rigueur, regle dont on ſe diſpenſe en faveur d'un bon Sujet. Avant que de le recevoir, on doit être informé de ſes bonnes vie & mœurs, & Religion Catholique, par témoins adminiſtrés par le Procureur du Roi. Il faut qu'il ſçache lire & écrire, en faire preuve par expérience; mais encore il doit ſçavoir tout ce qui eſt de ſon devoir, & répondre ſur les articles de l'Ordonnance qui regardent ſes fonctions. Il eſt encore obligé de donner une Caution de trois cens livres. Il doit demeurer dans l'endroit commis à ſes ſoins, & ne pas en être éloigné plus d'une demi lieue.

Il doit indiſpenſablement faire ſes fonctions en perſonne, ſans pouvoir s'abſenter que pour cauſe de maladie, ou pour des cauſes légitimes, & avec la permiſſion de ſon Capitaine. Il lui eſt expreſſément défendu de faire exercer ſa Charge par qui que ce ſoit, pas même par ſes enfans, neveux, ſerviteurs ou autres, à peine de faux; mais il doit avertir le Capitaine ou le Procureur du Roi, afin que l'on ſubſtituë en ſa place le plus prochain Garde ou Huiſſier, ou autre perſonne.

Il ne peut pas non plus exploiter pour autre matiere que celle de Chaſſe, à peine de faux; & s'il étoit interdit, il ne pourroit pas exploiter même durant l'appel.

Toute ſon application doit ſe réduire à deux points; faire exécuter tout ce qui eſt preſcrit par les Ordonnances, & empêcher qu'on ne faſſe tout ce qui eſt défendu par les mêmes Ordonnances. La contravention à tous ces Réglemens étant préciſément la matiere des procès-verbaux & des rapports, qu'il doit faire indifféremment contre toutes ſortes de perſonnes, ſans aucune conſidération de qualité ou d'amitié.

Il a pluſieurs choſes à obſerver dans ſon rapport; d'abord la date du jour & du mois, ſi c'eſt un Dimanche, une Fête, ou durant le tems qu'on tient le ſiége, parce que les délits faits en ces jours, ſont plus grievement punis.

L'heure du matin, du ſoir, ou de la nuit, parce que les délits de la nuit méritent une amende plus forte. Le nom, ſurnom, qualité & réſidence du Délinquant. Si c'eſt en faiſant le devoir de ſa Charge, ou allant d'un tel lieu à un autre pour telle choſe, ou paſſant par hazard par tel endroit. Il faut déſigner l'endroit où le délit s'eſt commis, la qualité du délit, ſçavoir quelle ſorte de bêtes ou

Digitized by Google

oiſeaux : ſi c'eſt avec chiens, fuſils, filets ou inſtrument de chaſſe, dont l'uſage eſt défendu par les Ordonnances.

Il doit procéder à la ſaiſie des inſtrumens de chaſſe, ou en ſaiſiſſant lui-même les choſes ſujettes à la ſaiſie, pour les remettre au Greffe, ou en ſaiſiſſant dans les mains des Délinquans, en cas qu'il ne puiſſe pas s'en rendre maître, ou établiſſant de ſéqueſtre, en cas qu'on puiſſe commodément tranſporter ou faire tranſporter les choſes ſaiſies.

Il doit donner ſon aſſignation aux perſonnes trouvées en faute pardevant le Capitaine, toujours au premier jour qu'il ſe doit rendre à l'Audience, pour y affirmer ſes rapports, lequel jour doit être préciſément déſigné dans ſon aſſignation.

MODELE DE RAPPORT.

L'an 17 le jour du mois de avant midi, je Garde-chaſſe de la Plaine de demeurant au Village de ſouſſigné, certifie que parcourant ladite Plaine, pour faire le dû de ma Charge, j'aurois apperçu le nommé Habitant de lequel avec un fuſil, deux chiens courans, chaſſoit dans la Juriſdiction dudit lieu de aux environs de dans des bleds nouvellement coupés, & d'autant qu'il n'eſt de la qualité requiſe, je me ſerois approché de lui, & lui auroit fait commandement de me remettre le fuſil qu'il portoit, ce qu'ayant refuſé de faire, je l'aurois établi ſéqueſtre dudit fuſil, & donné aſſignation au premier jour d'Audience qui ſera le du courant, pardevant M. Bailli & Capitaine de en ſon Siége, pour ſe voir condamner aux peines de l'Ordonnance, & en foi de quoi j'ai ſigné.

Sur ce modele il peut dreſſer toutes ſortes de rapports & exploits, mettant les choſes dans la pure vérité, ſans aucun déguiſement, ſans diminution, ni exagération, & faiſant mention dans ſon rapport généralement de tout ce qu'il aura fait.

Il n'eſt point obligé de donner copie de ſon exploit, il ſuffit qu'il diſe de bouche ce qu'il a envie de faire ſçavoir, & que dans ſes rapports il faſſe mention des aſſignations qu'il a données, & des ſaiſies qu'il a faites entre ſes mains.

Il y a cependant des occaſions où il doit donner copie de ſon exploit, comme lorſqu'il établit d'autres ſéqueſtres aux choſes qu'il ſaiſit, & même faire mention dans l'original qu'il en a donné copie, parce qu'il faut agir à cet égard d'une maniere différente à celle, dont on uſe à l'égard des Délinquans ſurpris en délit.

Ses rapports, & généralement tous les exploits qu'il fait pour le Roi, ou pour le fait de ſa Charge, ne doivent point être controllés par les Controlleurs ordinaires des exploits, parce que non ſeulement le Garde eſt obligé d'en tenir regiſtre, mais même le Greffier en doit tenir un ſur lequel les Gardes doivent ſigner leurs rapports.

Il doit répondre du fait de ſa Charge devant ſes Officiers ſeulement. Il eſt obligé de faire ſon rapport préciſément au premier jour d'Audience, parce qu'autrement il eſt coupable; ſon rapport n'eſt plus recevable après ce tems, il eſt reſponſable des délits, & doit être condamné pour ſa négligence.

Quand il fait ſon rapport il doit obſerver, premierement de le donner ſur une feuille volante au Greffier; ſecondement de le faire enregiſtrer ſur le regiſtre du Greffier; troiſiémement en tirer une décharge du Greffier ſur ſon regiſtre; quatriémement ſe rendre à l'Audience pour l'affirmer. Il eſt cru à ſon ſerment pour les rapports qu'il fait, excepté lorſqu'il y a une inimitié prouvée, ou fauſſe-

té bien établie par une preuve inconteſtable.

La peine des faux rapports eſt les galeres perpétuelles, confiſcation de biens, & condamnation en tous dépens, dommages & intérêts, ſans qu'il ſoit loiſible aux Officiers de modérer ces peines.

Les Procès-verbaux du Garde-chaſſe peuvent être décrétés, même de priſe de corps; il ne peut pas exécuter pour amende ordonnée ſur ſon rapport. Il ne peut aller à la recherche dans les maiſons, ſans être aſſiſté d'un Officier. Il ne peut pas tenir cabaret ni hôtellerie, ni boire avec les Délinquans, à peine de cent livres d'amende, & de privation de ſon Office en cas de récidive,

Il peut porter des piſtolets, tant de nuit que de jour, pour la défenſe de ſa perſonne, lorſqu'il fait ſa Charge, couvert & revêtu des Livrées de Sa Majeſté.

Aucun Garde, tant à pied qu'à cheval, ne peut porter de fuſil, s'il n'eſt à la ſuite de ſon Capitaine ou Lieutenant, à peine de cinquante livres d'amende, & de deſtitution de ſa Charge.

Il eſt exempt de guet & de garde, de logement de gens de guerre, uſtenſiles, fournitures, contributions & ſubſiſtances; de tutelle, curatelle, collecte de deniers du Roi, de ſéqueſtrage, & de toutes charges publiques.

Dans les endroits taillables, il a le privilege de ne point paſſer par les mains des Collecteurs; mais d'être taxé d'Office par l'Intendant de la Province: enfin il eſt mis ſous la ſauve-garde & protection du Roi.

Sur les amendes & confiſcations ordonnées ſur ſon rapport, il a le tiers, conformément aux anciennes Ordonnances. Il lui eſt très-défendu de prendre de l'argent pour ſupprimer ſes rapports, ni de compoſer avec les Délinquans, à peine de répondre des délits en ſon propre & privé nom, d'amende, de privation de ſon Office, & de punition corporelle.

GARENNE.

L'Article X. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. porte:

» Voulons que ceux qui ſeront con» vaincus d'avoir ouverts ou ruiné les » balots, ou raboulieres, qui ſont dans » nos *garennes*, ou en celles de nos Su» jets, ſoient punis comme voleurs. « *Voyez* PEINES CONTRE LES LARRONS.

L'Article XIX. de la même Ordonnance porte:

» Nul ne pourra établir *garenne* à l'a» venir, s'il n'en a le droit par les aveux » & dénombremens, poſſeſſions ou au» tres titres ſuffiſans, à peine de cinq » cens livres d'amende, & en outre d'ê» tre la *garenne* détruite & ruinée à ſes » dépens. «

GARENNE, bois ou bruyeres, où il y a beaucoup de lapins. Elle doit être ſituée ſur un côteau expoſé au Levant, ou au Midi, dans un fonds ſabloneux. Les terres fortes, ni les lieux marécageux, n'y ſont point propres. Quand on veut dreſſer une *garenne*, il faut faire enſorte de trouver des moyens pour que les lapins s'y accoutument ſans peine, & pour cela il faut l'entouter de bons foſſés profonds de ſix à ſept pieds. Cette *garenne* peut être auſſi grande qu'on le ſouhaite, & que le terrein qu'on y deſtine le peut permettre.

La *garenne* étant dreſſée, il faut la peupler, voici comment.

On fait proviſion d'un certain nombre de lapines pleines qu'on jette dedans: ces animaux par la grande multiplication qui s'y fait des petits lapins, peuplent dans peu la *garenne*. Il ne faut y chaſſer que la troiſiéme année.

D'autres ſe ſervent d'un clapier dans lequel ils mettent des lapins mâles & femelles; ſçavoir, trente femelles pour un mâle. Ils y nourriſſent ces animaux de toutes ſortes d'herbes de jardin, de ſon & d'avoine, & en Hyver de foin le plus délié & de ſon ſec. Ils leur donnent auſſi

quelquefois des fruits ; & les lapins, quand ils ſont bien nourris, multiplient beaucoup.

On dit qu'il n'y a que le mois de Février, où ils ne font point de petits ; & pour faire que les femelles les faſſent plus à l'aiſe, on leur bâtit des petites loges dans le clapier, avec des pierres plates ou des planches, & pour empêcher que les lapins ne ſortent du clapier, en creuſant par deſſous terre. On l'entoure de murs, dont les fondemens ſont profonds & larges de trois pieds.

Il y a certaines précautions, outre cela, qu'il faut prendre à l'égard des lapins qui ſont dans le clapier, qui eſt d'en ôter tous les mâles, à la réſerve d'un pour trente femelles, & envoyer le reſte à la cuiſine ou au marché. Ces mâles étant ainſi ſéparés, & le clapier bien rempli de femelles, on en prend une grande quantité avec des mâles, trois ou quatre pour cent femelles ſeulement, qu'on met dans la *garenne*, & qu'on laiſſe ſans leur donner la chaſſe que trois ans après. On continuë ainſi d'entretenir le clapier de lapins, juſqu'à ce qu'on juge que la *garenne* ſoit aſſez peuplée.

Et comme la trop grande quantité des mâles ne cauſe pas moins de déſordre, dans une *garenne*, que dans un clapier, il faut l'en décharger ; & pour cela on y fait la chaſſe avec le furet ou autrement, & de tous ces lapins qu'on prend, on ne retient que les mâles, & on laiſſe aller les femelles.

Les lapines, pour empêcher que les mâles ne tuent leurs petits, quand elles ont mis bas, bouchent les trous de leurs terriers avec du fouarre, ou autre choſe de cette ſorte. Ainſi lorſque l'on ſe promene dans une *garenne*, & qu'on s'en apperçoit, il faut bien ſe donner de garde de déboucher ces trous.

Pour bien nourrir les lapins en Hyver, il faut leur porter du foin dans la *garenne*, le plus délié qu'on ait ; & par ce ſoin qu'on prend, on trouve le ſecret d'avoir de bons lapins & en quantité, au lieu que principalement lorſque la terre eſt couverte de neige, ou qu'il gele bien fort, ces animaux ne trouvant rien pour ſe nourrir deviennent maigres, quittent la *garenne* pour aller chercher à manger, & périſſent la plûpart de faim.

Il ne reſte plus après cela qu'à combattre les bêtes qui ſont ennemies des lapins, & qui les tuent, tels ſont les renards qu'on détruira, ainſi qu'il eſt dit à la chaſſe qui les regarde. *Voyez* RENARD. Il y a encore les chiens & les chats, tant domeſtiques, que ſauvages. *Voyez* pour ces derniers CHATS PUTOIS ; & à l'égard des chiens tendez-leur des piéges.

GARENNE A POISSON. Les Pêcheurs l'appellent vulgairement *fond* ou *porte*. Cette ſorte de *garenne* ſe fait pour l'ordinaire dans les rivieres ſabloneuſes, où il y a beaucoup de poiſſon, & dans les endroits les plus expoſés au plus grand Soleil de l'Eté, & à la biſe dans l'Hyver. Ce lieu choiſi pour placer le *fond* doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le tems que les eaux ſont baſſes : on y jette quantité de pierres G. (*Figure* 51. *Planche XII.*) groſſes comme la tête, éloignées les unes des autres, enſorte qu'il y ait en cet endroit des eſpaces autant de pleins que de vuides : puis on poſe ſur ces pierres, comme une eſpece de *porte* E. faite avec des planches de bateau ou autres, longues d'environ douze ou quinze pieds, larges de huit ou neuf, & à laquelle il faut faire deux ou trois trous au bord F. ou G. pour la lever avec un crochet I. Lorſque la *porte* eſt poſée ſur les pierres, on la charge d'autres pierres & de ſable, pour empêcher non-ſeulement que l'eau ne l'entraîne, mais auſſi pour la dérober à la vuë de ceux qui voudroient s'en ſervir, & faire enſorte que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribuë à y attirer le poiſſon, qui ſe réfugie ſous cette *porte*, lorſque les chaleurs ſont trop

grandes, & qu'il a pris l'épouvante. Reſte à préſent à ſçavoir pêcher le *fond*, en voici la maniere.

Il faut avoir un petit bateau, & approchant de la *garenne*, remuer tout autour avec une perche. S'il en ſort de petites bouteilles, ou que l'eau boüillonne quelque peu, c'eſt une marque infaillible qu'il y a du poiſſon dans cet endroit, & qu'on y peut pêcher. Cela obſervé, on prend une perche, un ou deux boutoirs avec un tramail A. (*Figure 52. Planche XII.*) aſſez gros pour enfermer un eſpace de ſix à huit pieds de diſtance autour du *fond*. On le tend comme la *Figure* le repréſente, & on obſerve qu'il faſſe le cercle, de ſorte que les deux bouts B. ſe joignent enſemble, & que ce filet faſſe une enceinte. Quand cela eſt fait, on prend un gros pieu D bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en bas, afin qu'il entre mieux dans le ſable. On le pique contre la *porte*: il faut qu'il tienne bien droit & bien ferme dans le fond de l'eau. Après cela, on accroche la *porte* avec le crochet, par quelqu'un des trous qui ſont au bord F. On la leve toute droite contre le pieu, & paſſant une corde dans un de ſes trous; on la lie bien fortement au haut du pieu. Lorſqu'elle ſera attachée, il faudra arrêter le bateau, prendre le boutoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poiſſon de ſe jetter dans le filet, où étant, on levera le tramail, pour ôter tout ce qui s'y trouvera pris. On remettra la *porte*, comme elle étoit auparavant, pour y pêcher une autre fois, quand il fera bon. On peut pêcher cette ſorte de *garenne* de mois en mois & tous les quinze jours, ſi on ſçait qu'il y a du poiſſon, ce qui ſe connoîtra comme on l'a dit.

GARRE, crier *garre*, c'eſt le terme dont ſe ſert celui qui laiſſe courre, & entend partir le cerf de la repoſée, afin de faire connoître aux Piqueurs qu'il eſt lancé.

GARRIERE, terme d'Oiſeleur, qui ſe doit entendre d'une eſpece de petite rigole faite exprès, pour cacher un reſſort d'un filet, appellé *guide*.

GAROT D'UN CHEVAL, eſt l'aſſemblage ou jonction des os des épaules au bas de l'encolure & des crins du cheval. Quelques-uns l'appellent *galet*. Il commence à l'endroit où ſe termine la criniere.

Les chevaux ſont ſujets à ſe fouler le *garot*, ſoit en ſe mordant l'un l'autre à cette partie, ſoit que ce mal leur arrive autrement. S'ils l'ont entamé ou bleſſé, on lave la plaie avec de l'eau de chaux, ou de l'eau-de-vie & du ſavon. Si la plaie eſt petite, on la graiſſera avec de l'huile de noix battuë avec du vin, le tout à froid.

Le *garot* d'un cheval bleſſé & meurtri par les arçons de la ſelle, trop larges & entre-ouverts, ſe guériſſent en appliquant deſſus un reſtrinctif fait avec bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs; ou bien on prend ſix blancs d'œufs, qu'on bat avec un morceau d'alun, gros comme à peu près un œuf, pendant environ un demi quart d'heure, juſqu'à ce que le tout ſoit en écume fort épaiſſe, dont on frote toute l'enflure, qu'on couvre après du reſte de l'écume. On laiſſe ce premier appareil dix ou douze heures, puis on recommence d'en faire autant.

Si le mal de *garot* eſt grand, il faut commencer par ſaigner le cheval du col, & deux jours après réitérer la ſaignée. Si l'enflure n'eſt que légére, la ſaignée eſt inutile: mais s'il y a inflammation, il faut d'abord baſſiner le mal avec eau de chaux, puis mettre par deſſus quelque bon onguent, & couvrir le *garot* d'une peau d'agneau.

Si ce mal paroît dangéreux, & qu'on juge qu'il y ait de la matiere qui veuille en ſortir, il faut changer de méthode, & laver tout le *garot* pour en ôter l'onguent,

guent, ce qui ſe fait avec de loxécrat tiéde & un peu de ſel. Cela fait, on frote la plaie d'onguent fait en cette ſorte :

Prenez une demi-livre de populeum, un quarteron de miel, autant de ſavon noir, mêlez bien le tout à froid, ajoutez-y un verre d'eſprit de vin & de cet onguent graiſſer légérement la plaie, il diſſipera l'enflure, & ôtera l'inflammation. Il faut couvrir auſſi le tout d'une peau d'agneau, & panſer ainſi le cheval quatre fois tous les jours.

Pour attirer & faire mûrir une tumeur qui eſt ſur le *garot*, il faut ſe ſervir de l'onguent fait exprès. Pour cela, *voyez* ONGUENT.

On guérit plutôt une tumeur par cette voie que par l'inciſion, la chair qu'on a touché avec le raſoir pourrit & tombe : la partie reſte difforme, & ſouvent d'une petite plaie, on en fait une grande ſans néceſſité: il ne faut ſe ſervir du raſoir que lorſqu'on croit qu'il y a eſquille à l'os, filandres, dégraiſſés, ou autres pourritures attachées a l'os : pour-lors il faut couper tout ce qui eſt pourri, même la criniere, s'il eſt beſoin, ſans toucher au nerf qui en eſt voiſin, & tout d'un coup voir le fond du mal, en décernant toute la chair pourrie qui eſt autour de ce nerf.

Enſuite on jette ſur la plaie des cendres toutes rouges pour étancher le ſang ; on laiſſe le mal en cet état juſqu'au lendemain, qu'on le nettoie bien avec de l'eau de forge tiede, ou du vin chaud, ou de l'urine, & qu'on y remet encore des cendres chaudes, juſqu'à deux ou trois fois de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures : cela fait déſenfler la plaie ſans chaleur ni aucun accident.

Au défaut de cendres chaudes, on ſe ſert de vitriol, ou de couperoſe verte, diſſoute dans de l'eau, & on en baſſine la plaie, puis on applique ſur l'endroit inciſé de la filaſſe mouillée de cette eau, après quoi on bande le tout fort proprement.

S'il y ſurvient démangeaiſon à la plaie, mettez du fiel de bœuf & de la corde pilée, ou de la filaſſe par deſſus fort légérement. On continue ainſi juſqu'à parfaite guériſon. Si la chair devient baveuſe, appliquez-y de l'eſprit de vitriol & recommencez le fiel de bœuf ; & ſi la chair ſurmonte, mettez deſſus de la couperoſe blanche en poudre, deux ou trois applications ſuffiront.

Si pourtant la chair s'opiniâtroit à croître toujours, il faudroit ſe ſervir d'une eau vulnéraire faite ainſi.

Vous prenez une livre d'eſprit de vitriol, une once d'opium coupé en tranches fort déliées : mettez le tout dans une bouteille avec l'eſprit de vin, laiſſez-le diſſoudre à froid pendant vingt-quatre heures ; il ſe fera un limon au fond comme de la boue, & l'eſprit de vitriol deviendra brun. Séparez alors ce qui eſt clair & le gardez, & comme il vient quelquefois des filandres à ces plaies, il faut, ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, les brûler avec un bouton de feu juſques ſur l'os, & mettre du digeſtif pour faire aiſément tomber l'écorce.

Il arrive quelquefois que dans les maux de *garot*, le bout des nerfs & des tendons ont ſouffert, & qu'ils en ſont affoiblis. Pour les fortifier, il faut, en guériſſant la plaie, & lorſqu'il n'y a plus de méchante chair, prendre une demi-livre d'eſprit de vin, mettre dedans deux onces d'aloës, & une once de myrrhe en poudre, dans un grand matras, ſur les cendres chaudes : le tout exactement bouché, laiſſez attirer la teinture, de laquelle, étant froide, vous froterez des plumaceaux de charpie, ou de filaſſe, qu'on mettra ſur les tendons & ſur les nerfs, elle ôtera la douleur, facilitera la parfaite guériſon & détruira la pourriture.

Quand un cheval commence à guérir d'un mal de deſſus le *garot*, il cherche à

s'y froter autant qu'il peut ; c'eſt pourquoi il faut faire enſorte de lui en empêcher, parce qu'il recule la guériſon de ce mal, de maniere qu'il faut recommencer à le panſer.

Lorſque les plaies ſont belles & nettes, on les deſſéche avec des poudres, en voici une :

Vous prenez de vieilles cordes de bateau qui ont été gaudronnées, vous les faites ſécher au four, de maniere qu'elles puiſſent ſe mettre en poudre dans un mortier ; enſuite paſſez-la par le tamis, & ayant baſſiné la plaie, avec l'eſprit de vitriol, poudrez-la de cette poudre, & ne panſez pas le cheval que les croûtes, que la poudre a faites, ne ſoient tombées : relavez & poudrez juſqu'à guériſon.

Il y a encore d'autres poudres pour deſſécher la chair des chevaux. *Voyez* POUDRE.

GAROT D'ARÇON, c'eſt une arcade dans une ſelle à cheval, qui eſt élevée de deux ou trois doigts au deſſus du *garot* du cheval.

GATEAU, piéce de pâtiſſerie à pâte feuilletée ou autrement. Si on veut faire un *gâteau à la Brie*, on prend du fromage de Brie qui ſoit bien gras ; on le paîtrit avec de la farine, trois quarterons de beurre, très-peu de ſel : on met cinq ou ſix œufs pour délayer la pâte. Quand elle eſt bien paîtrie, on la moüille pour la laiſſer repoſer une heure, enſuite on forme le *gâteau* à l'ordinaire, pour le faire cuire.

Pour des *gâteaux fourrés*, on prend de la pâte à feuilletage : on forme deux *gâteaux* égaux, de la grandeur d'un plat d'entremets, & de l'épaiſſeur de deux écus chacun : on met ſur le premier des confitures, en laiſſant un doigt de bord, qu'on moüille avec un doroir trempé dans l'eau. On met le ſecond *gâteau* ſur le premier, on les colle en les maniant tout autour. Façonné, & doré avec de l'œuf battu, on le fait cuire au four. Quand il eſt cuit, & ſortant du four, on paſſe deſſus un doroir trempé dans du beurre, & on jette par tout par deſſus de la petite nompareille. Une autre fois pour changer, à la place de petite nompareille, on y met du ſucre fin, & la pelle rouge par deſſus pour le glacer.

GAUFRES. Pour faire des *gaufres*, on prend des œufs des plus frais qu'on peut trouver ; on les délaye avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, du ſucre fin. On délaye le tout enſemble ; on y met enſuite un peu plus de demi-ſetier de crême, juſqu'à ce que la pâte ſoit un peu liquide. Quand la pâte eſt prête, on fait chauffer le gaufrier. On le frote en dedans avec de la bougie, pour empêcher les *gaufres* de tenir. Quand le gaufrier eſt chaud, on y met de cette pâte, plein une cuillier à bouche ; cela ſuffit. On referme le gaufrier, on le remet ſur le feu. Quand elle eſt cuite d'un côté, on la retourne de l'autre. On la retire enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois ; on les courbe toutes chaudes. Quand elles ſont toutes faites, on les met dans un lieu ſec, juſqu'à ce qu'on les ſerve.

GEAI, oiſeau dont le plumage eſt bigarré, rouge, verd, bleu, blanc, noir, gris, & eſt de la groſſeur d'un pigeon. Il vit de fruits, de pois & de noix. Ces ſortes d'oiſeaux ſont incommodes dans les jardins, où ils volent les ceriſes & pillent les pois qu'on y ſeme. Pour ſe garantir de leurs inſultes, on les prend avec des pieges, voici comment.

On prend une gaule longue de cinq ou ſix pieds, groſſe comme le pouce. On la fiche en terre, on y joint un lacet attaché à une ficelle, & au milieu de la gaule, on y met une laniere, qui par ſes tours la couvrira de tous côtés. Cela fait, on met à l'extrémité du haut de cette gaule un paquet de ceriſes ou autres choſes pour attirer les *geais*, & le lacet tout vis-à-vis. Ces oiſeaux pour-lors

fondent deſſus ce piege pour tâcher d'avoir l'appât qu'ils cherchent & ſe prennent ainſi.

D'autres ſe ſervent d'un petit vaiſſeau large, comme un plat commun, haut de quatre doigts ou davantage, qu'ils rempliſſent d'huile de noix ou d'autre, pourvu qu'elle ſoit claire; ils le mettent dans un lieu, où il y a beaucoup de *geais*. Si-tôt que ces oiſeaux le voient, ils voltigent d'abord tout autour, & appercevant comme dans un miroir leurs images, & croyant que ce ſont d'autres *geais*, ils fondent dans l'huile, d'où voulant ſortir, ils ne peuvent, leurs ailes étant imbibées; ils ſe ſentent peſans, & n'étant plus en état de voler, on les prend aiſément. Quand on veut prendre ainſi les *geais*, il faut être caché dans quelques broſſailles, d'où ils ne puiſſent pas vous voir. La forme de l'uſtenſile, dont on peut ſe ſervir pour cela, ſe voit à la *Figure* 80. *Planche VI.*

Pour prendre ces oiſeaux à la *repenelle*, il faut un bâton de ſaule, long de cinq à ſix pieds, gros comme le pouce & bien droit. On éguiſe le gros bout B. *Figure* 80. & on met dans le petit C. un crochet D. auquel on attachera des ceriſes E. ou quelques coſſes de pois. Cela fait, on percera ce bâton à un pied, preſque au deſſous de l'extrémité d'en haut à l'endroit F. & à celui G. qui ſera haut de terre d'environ un demi pied. Enſuite on aura une petite baguette H. longue de trois pieds, groſſe à peu près comme le petit doigt. On attachera au petit bout une ficelle I. & un collet L. au bout. Après cela, on paſſe le gros bout de la baguette dans le trou d'en bas G. & le collet attaché au petit bout, dans celui F. Il faut que le nœud de la ficelle, qui tient le lacet, ne ſoit qu'à une ligne ou environ, tout-à-fait paſſé dans le trou, où on l'arrête par le moyen d'un petit bâton M. qu'on fiche légérement, & qui le tient tant ſoit peu en état.

Tout cela obſervé, la baguette fait un demi-cercle, & tient tendue la ficelle qui y eſt attachée. Pour achever le reſſort, on accommode le collet M. en rond ſur le petit bâton, où il y a un petit arrêt, pour empêcher que le collet ne ſe déſaſſe. Quand le tout eſt ainſi accommodé, on attache au crochet, dont on a parlé, des ceriſes, ou des coſſes de pois. Il faut qu'elles ſoient directement au deſſus du bâton où eſt le collet, & à portée de l'oiſeau qui viendra ſe percher deſſus pour les manger. Si-tôt que les *geais* apperçoivent l'appât, ils y volent, & ils ne ſont pas plutôt poſés ſur la marchette qu'elle tombe. Le nœud de la ficelle que le petit bâton retenoit, ſe lâche, il s'en va après la baguette, qui ſe détend, & n'eſt retenu que par l'oiſeau qui ſe trouve pris par les jambes dans le collet.

On tend les *repenelles* ou ſur les arbres, ou ſur les buiſſons. Si c'eſt ſur un arbre, on accrochera ce piege, de maniere qu'il n'y ait point d'autres petites branches, qui ſoient proche des ceriſes ou des pois; d'où les *geais* en ſe perchant deſſus puiſſent les prendre, ſans ſe poſer ſur la marchette, qui eſt une des principales parties de la machine, & d'où dépend preſque tout le reſſort. Si c'eſt ſur un buiſſon, on obſervera la même choſe, puis on ſe retirera dans un endroit hors de la vuë de ces oiſeaux, parce qu'étant très-ruſés de leur naturel, loin de donner dans le piege, au contraire, on les verroit s'en éloigner beaucoup, s'ils appercevoient le Chaſſeur.

GENIEVRE. On s'en ſert en Cuiſine pour des viandes que l'on veut mettre au ſel. On en peut mettre un peu, quand on ſale du porc frais: cela ne donne que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

GETS ET SONNETTES. Il y a de l'adreſſe à en garnir les oiſeaux. Un Fauconnier, qui met des *gets & des ſon-*

nettes à un faucon, ou autre oiſeau, doit l'abatre, & ne le pas trop ſerrer, de peur de l'étouffer. Les oiſeaux niais ont les os tendres, ce qui fait qu'il faut les manier doucement. Quand on a pris les oiſeaux pour les eſſimer, après les avoir garnis, il leur faut mettre encore une entrave, de même cuir que celui des *gets*. Elle doit prendre d'un *porte-ſonnette* à l'autre, & être de la longueur de trois ou quatre doigts. C'eſt pour les empêcher de s'ôter le chaperon en ſe gratant, ſoit à la perche, ou ſur le poing, ce qui arrive ſouvent aux oiſeaux qu'on commence à eſſimer; d'où il arrive que pluſieurs ſe tuent ou s'eſtropient. Il faut encore mettre un tournet à chacun durant quelques jours, pour les garder de s'empeloter; ſur tout il faut qu'un Fauconnier ſe tienne auprès de ſes oiſeaux, parce que du commencement, ils ſont ſi impatiens qu'il y a du danger qu'ils ne ſe pendent à la perche, laquelle doit être renue dans un lieu obſcur, afin que les oiſeaux n'aient pas ſujet de ſe débarre.

GERBE'E, botte de paille à demie battuë où il reſte encore quelque grain propre à nourrir les beſtiaux & les chevaux. C'eſt la meilleure pour les chevaux de prix, & auxquels on veut conſerver le boyau ſans défaut. *Voyez* CHEVAL, comment on diſtribuë cette nourriture à ces animaux.

GERFAUT, oiſeau de proie & de leurre, qui ſert à la volerie. C'eſt une des dix huit eſpeces de faucons: on le prend en faiſant ſon paſſage en Allemagne. Il eſt bien empiété, doigts longs, grands & puiſſans, aſſez difficile à faire, & bon à tout gibier. Le *gerfaut* eſt l'oiſeau qui a le plus de force après l'aigle: il eſt de moindre taille, mais il eſt plus grand que l'aurour. Il eſt fier, hardi, paſſager, & fort bel oiſeau. Il a les jambes bleuës ou vertes, les griffes ouverres & eſt de couleur fauve. Il eſt merveilleuſement gaillard à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron. Il chaſſe auſſi aux gruës & aux cygnes. Les meilleurs viennent de Norwege & de Dannemark; ils ſont excellens pour voler l'outarde. *Voyez* FAUCONNERIE.

GIBIER, venaiſon, ſignifie toutes les chairs & animaux bons à manger, qu'on a pris à la Chaſſe. Il y a du gros & du menu *gibier*. Le gros comprend les bêtes fauves, comme cerfs, ſangliers & autres; le menu, les liévres, les perdrix, beccaſſes & le reſte. Le *gibier* veut être mangé à propos & dans le tems que ſon fumet eſt le plus agréable; car quand on l'apprête trop frais, il ne ſent rien la plûpart, il eſt inſipide, & lorſqu'on tarde trop, il porte au nez. La haute venaiſon veut être un peu mortifiée pour être d'un bon goût.

GIBOYER, en terme de Chaſſe, c'eſt chaſſer avec le fuſil à pied & ſans bruit.

GIBOYER, ſe dit auſſi quand on chaſſe à l'oiſeau, lorſqu'on vole le gibier.

GIBOYEUR, c'eſt un homme qui chaſſe avec le fuſil.

GIGOT DE MOUTON, il s'accommode en Cuiſine à la braiſe, à la ſauſſe à l'Angloiſe, aux choux-fleurs au naturel, aux choux-fleurs glacés au Parmeſan, aux cornichons, rôti, &c.

GIGOTE', chien bien *gigoté*, c'eſt quand un chien a les cuiſſes rondes & les hanches larges, c'eſt ſigne de vîteſſe.

GIGOTE', terme de Manége, qui ſe dit d'un cheval qui a les cuiſſes fournies, & proportionnées à la rondeur de la croupe.

GISTE, en terme de Chaſſe, eſt le lieu où le liévre retourne toujours. On appelle auſſi *gîte* le repaire des bêtes ſauvages.

GISTE A LA NOIX, piece de bœuf, qui ſert en Cuiſine aux mêmes uſages que la tranche de bœuf, *voyez-y*.

GLACE DE TOUTES SORTES. En Hyver, on ſe ſert des ſyrops d'Hyver : en Eté, on prend des eaux d'Eté. On met de ces eaux dans des moules à *glace*, & à meſure qu'elles ſe *glacent*, on a ſoin de les remuer de tems en tems. Quand elles ſont priſes, on les ſert dans des gobelets. On commence les *glaces* une heure avant que d'en avoir affaire.

GLANDES. Les chevaux ſont ſujets à certaines *glandes*, qui leur viennent ſous la ganache, dont les unes ſont fixes, & d'autres qui ne le ſont pas. Nous avons dit l'attention qu'il falloit y avoir, lorſqu'on achetoit un cheval, en examinant ſes défauts. *Voyez* CHEVAL. Reſte à préſent de ſçavoir comment il les faut faire ſuppurer, ou les réſoudre. Pour les premieres, *voyez* ONGUENT pour faire ſuppurer une *glande* ; & à l'égard des ſecondes, *liſez* ONGUENT pour faire réſoudre une *glande* ; outre qu'on parlera ailleurs aſſez au long de ces *glandes*, quand on traitera de la gourme & de la morve.

GLU, c'eſt une compoſition viſqueuſe qu'on fait pour prendre les oiſeaux. Elle ſe fait avec les écorces du bois de houx, qu'on lui ôte dans le tems de la ſéve. Après les avoir bien battuës, pilées dans un mortier, & miſes pendant quelques jours dans la terre pour les y laiſſer pourrir ; on les lave, & on les paîtrit en eau courante. Cette écorce laiſſe matiere gluante & verdâtre, qui eſt cette *glu* dont on ſe ſert.

La *glu* ſe fait auſſi avec du gui, qui, pour être bon, doit être verd au dedans & roux au dehors. Il faut le prendre frais, & obſerver qu'il ne ſoit point farineux. Le meilleur eſt celui du chêne, voici comme on s'en ſert.

On prend dans le mois d'Août, & par un beau tems, telle quantité que l'on ſouhaire de grains de gui, qui ne ſoit point mûr, & tel qu'on l'a dit ci-deſſus. On le met ſécher, on le concaſſe dans un mortier, on le laiſſe putrifier dans l'eau claire durant douze ou quinze jours. Etant pourri comme il faut, on le bat avec un maillet, dans de l'eau qu'on change ſouvent pour en ôter la peau, & juſqu'à ce que la ſubſtance qui eſt dedans devienne gluante & tenace. Enſuite on ôte cette matiere de l'eau ; on la met dans un chaudron ou baquet, ou autre vaiſſeau de cette ſorte. On y ajoute de l'huile de noix, on bat bien le tout, afin qu'il s'incorpore bien. Lorſqu'on verra que la *glu* ſera faite, on la met dans des pots de grès, ou de bois, avec de l'eau. On la porte à la cave, ou dans un autre lieu frais, afin qu'elle ſe conſerve mieux, & qu'on puiſſe s'en ſervir au beſoin.

Il y en a qui, pour faire la *glu*, concaſſent le gui, & le font boüillir après dans de l'eau, juſqu'à ce qu'il nage par deſſus. D'autres ſe ſervent pour cela des grains d'une certaine plante, qui a les feuilles ſemblables au buis. D'autres encore prennent le gui, choiſi comme on a dit, ils en mâchent les grains les uns après les autres, & en ôtent la peau, puis ils perfectionnent cette humeur gluante, pour s'en ſervir au beſoin. D'autres enfin emploient pour cela l'ecorce de gui, lorſqu'il eſt en ſéve. Ils en forment un gros peloton tout entrelaſſé, qu'ils mettent pourrir dans un tas de fumier, où il y aura de l'eau. On l'y laiſſe durant cinq ou ſix ſemaines. Enſuite ils l'en ôtent, pour après piler cette écorce dans l'eau, & l'y battre avec des baguettes. Ce peloton alors, réduit en pourriture, devient une liqueur gluante, qui eſt cette *glu*, qu'ils cherchent, & qu'ils mettent en boule dans un pot, ou autre vaiſſeau ſemblable, où il y a de l'eau claire, pour après porter le pot dans un lieu frais ; car c'eſt dans un tel endroit que la *glu* ſe conſerve très-bien.

GLUAUX, ce ſont des tiges ou branches menuës enduites de glu, & dont on ſe ſert pour attraper les petits

oiſeaux. *Voyez* ARBROT, ce que c'eſt; & OISEAUX, comment ſe fait cette chaſſe. Les *gluaux* ſont encore néceſſaires pour prendre les oiſeaux à l'abbreuvoir. Il faut voir cet amuſement à OISEAUX, on s'en ſert encore pour la pipée.

GOBET, en terme de Fauconnerie, ſe dit d'une maniere de chaſſer ou voler les perdrix, avec l'autour & l'épervier.

GORGE DE PIGEON, eſpece de mots, dont on ſe ſert pour emboucher un cheval. *Voyez* EMBOUCHURE.

GORGE, ou VOIX: on dit, ce chien a bonne *gorge*, c'eſt-à-dire, bonne *voix*.

GORGE, eſt le ſachet ſupérieur de l'oiſeau de proie, qu'ailleurs on nomme *poche*. Il faut donner groſſe *gorge* à l'oiſeau, c'eſt-à-dire, de la viande groſſiere, & non trempée dans l'eau non eſſimée; en un mot, leur faire faire une mauvaiſe chere.

On appelle *gorge* chaude, la viande chaude qu'on donne aux oiſeaux de proie, & qu'on prend du gibier qu'ils ont attrapé.

On dit auſſi, donner bonne *gorge*, quand les Fauconniers repaiſſent les oiſeaux: demi-*gorge*, ou quart de *gorge*, ſelon qu'on les veut traiter.

Enduire, ou digérer la *gorge*, ſe dit de l'aliment que l'oiſeau a pris.

On dit, l'oiſeau a digéré ſa *gorge*, lorſque cette *gorge* paſſe vîte, & l'oiſeau émeutit incontinent ſans prendre nourriture. On tient que c'eſt un mauvais ſigne, & qu'il devient étique, ce qu'on appelle *mal ſubtil*.

GORGÉE, donner bonne *gorgée* à l'oiſeau, c'eſt-à-dire, bonne portion du gibier qu'il a pris, ſur-tout quand il commence à voler.

GORGER, l'oiſeau eſt *gorgé*, c'eſt-à-dire, il eſt repu.

GOUJON, petit poiſſon de riviere blanc, & ſemblable à un éperlan. Il ſe plaît dans la bourbe, & eſt toujours au fond de l'eau. Il ſe pêche comme le chabot. *Voyez* CHABOT.

GOULET, s'entend de l'ouverture d'un filet par où le poiſſon entre, & ne peut pas ſortir. Ce *goulet* eſt au filet la même choſe que les entrées qui ſont autour d'une cage de fer pour prendre des rats.

GOURME, maladie des chevaux, c'eſt une vuidange ou décharge des humeurs ſuperflues qu'un jeune cheval contracte, & qui ſe fait ordinairement par abſcès au deſſous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux.

La *gourme* arrive ordinairement aux chevaux à trois ou quatre ans; il y en a qui la jettent par d'autres parties que celles dont on a parlé, comme par une épaule, un jarret, par deſſus le rognon, par un pied; enfin, par l'endroit le plus foible du corps du cheval, ou qui aura été bleſſé. C'eſt mauvais ſigne, quand la *gourme* ſe décharge par ces endroits, c'eſt une révolution d'humeurs contre nature, & à laquelle il eſt difficile de remédier parfaitement. Il en reſte toujours quelque choſe de malin. Lorſque cela arrive, il jette enſuite de fauſſes *gourmes*, à l'âge de ſix, dix, ou douze ans, qui étant négligées dégénerent en morve.

C'eſt un avantage pour les chevaux de jetter leur *gourme* par les nazeaux, ou par les glandes de la ganache, lorſqu'ils ſont poulains & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête baſſe pour paître l'herbe, cette humeur s'evacue plus aiſément.

Suppoſons donc qu'un jeune cheval ou poulain jette ſa *gourme* par les glandes qui ſont ſituées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper ſous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du cheval, le tenir chaudement, bien couvert & à l'a-

bri des vents, frotant tous les jours la glande, avec la compoſition qui ſuit.

Prenez huile de laurier, beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althéa, moitié davantage, mêlez le tout à froid dans un pot & en graiſſez la tumeur, & lorſqu'on voit que la matiere y eſt, ſi elle ne peut ſe percer d'elle-même, ce qui ſeroit à ſouhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu, le plus adroitement qu'il eſt poſſible, pour ne point offenſer le goſier, & quand le trou ſera fait ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frotée de baſilicum, qui ſe vend chez les Apothicaires: on peut ſi l'on veut mêler du verd de gris, & de la couperoſe avec cet onguent. Il guérira la plaie & la conduira à cicatrice.

Si la chair croiſſoit trop, & bouchoit le trou par où doit ſortir la matiere, ou que la chair autour du trou fût ſaigneuſe & baveuſe, il faudroit froter les tentes avec de l'égyptiac, ou du baſilicum, avec le verd de gris, ou couperoſe blanche, & ſi le trou ſe bouche trop tôt, il n'y a qu'à remettre le feu.

Si le cheval jette heureuſement ſa *gourme* par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, ſe contenter de le tenir chaudement, & de le promener ſoir & matin: mais s'il a les conduits du nez bouchés, par la matiere qui ſe congele & ſe ſéche, enſorte qu'il ne jette qu'avec peine, ce qui ſe remarque quand il veut avoir ſon haleine, il faut lui ſeringuer dans les nazeaux d'une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile d'olive battues enſemble, le tout tiede; elle détachera les flegmes qui bouchent les conduits; s'il jette peu, & que la nature ſemble trop foible pour chaſſer au dehors cette humeur maligne, il faudra échauffer le cheval avec quelque bon breuvage fait avec le vin & la thériaque, ou bon orviétan. La pervenche, qui eſt une herbe, hachée menu, & donnée en bonne quantité parmi le ſon moüillée, fait jetter abondamment le cheval.

On peut enſuite lui mettre des plumaceaux en cette maniere:

On prend deux grandes plumes d'oie, de celles qui ſont au milieu de l'aile, & on les enduit de beurre frais fondu; & lorſqu'il eſt refroidi, on poudre le bout des plumaceaux, avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac d'Hollande, puis on met ces plumaceaux dans les nazeaux des chevaux; & pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au col. On laiſſe ainſi le cheval ſans manger pendant deux heures. Il faut continuer tous les jours de même: mais au troiſiéme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellébore, & on continuë juſqu'à ce que le cheval ne jette plus.

Il faut toujours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiat de kermès, ou de la confection d'alkerme, ſans muſc ni ambre, & donner au cheval des manieres de pilules, dont voici la compoſition.

Prenez du beurre gros comme un œuf; faites-le fondre, mêlez parmi une once de canelle en poudre, une groſſe muſcade rapée, le poids de deux écus de ſucre, mêlez bien le tout enſemble, ajoutez-y demi verre d'eau-de-vie, remuez le tout ſur un petit feu ſeulement pour l'incorporer enſemble, & le mettrez dans un linge, que vous lierez en forme de boudin, & attacherez au filet pour le faire mâcher au cheval trois ou quatre fois le jour: au lieu de cette mixtion, prenez demi-once d'aſſa fœtida, il fera le même effet.

Il y a des chevaux, qui, ſans être dégoûtés, jettent imparfaitement leur *gourme* par les nazeaux, c'eſt-à-dire, en petite quantité; cela étant:

Il faut prendre gros comme un œuf de beurre frais, le faire fondre dans un poëlon, tant qu'il commence à rouſſir, mêlez-y un demi verre de bon vinaigre,

autant d'huile d'olive, deux pincées de poivre, mêlez le tout, & le donnez assez chaud au cheval par les nazeaux avec une corne, moitié de chaque côté.

Si-tôt qu'il a pris ce remede, on le couvre d'une bonne couverture, on le promene en main une demi-heure. Pendant ce tems-là, il lui prendra un battement de flanc, comme s'il vouloit crever, mais il ne faut pas s'en étonner: il passera une heure ou deux après, & le mettant à l'écurie, il jettera fort abondamment. Le matin & le soir des jours suivans, il faudra le promener un quart d'heure à la fraîcheur, si c'est en Eté: au Soleil, si c'est en Automne, ou au Printems, & le laisser marcher la tête baissée, & fleurer la terre, ce remede est merveilleux.

Mais il faut prendre garde de ne le point donner à ceux qui sont degoûtés, & ne mangent point, ils ne pourroient pas en supporter la violence; & si on le donne à un cheval qui ait quelque partie noble offensée, il avancera sa mort. C'est de la dépense épargnée.

A tout cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer avec du foin le plus souvent qu'il est possible la matiere qui sort de ses nazeaux, parce qu'y trouvant un certain sel qui lui plaît, il la leche & l'avale, & comme elle est âcre & mordicante, elle peut ulcérer ses parties intérieures. Il ne faut point donner d'eau cruë au cheval qui jette la gourme, il faut qu'elle ait boüilli, & qu'elle soit blanchie avec du son.

Il faut séparer le cheval qui jette sa *gourme* d'avec les autres, parce que ce mal se communiquant, un cheval peut prendre la morve de celui qui n'a que la *gourme*, quand même il ne lécheroit point ce qui lui sort par le nez. Tous ces remedes regardent parfaitement bien les chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les prairies, quand la *gourme* leur sort heureusement par les nazeaux, n'ont pas besoin de tant de soins, la nature opere d'elle-même; mais aussi si cette *gourme* ne sortoit qu'imparfaitement, on conseille de les remettre à l'écurie, & de les traiter alors comme on vient de dire.

Il y a aussi une fausse *gourme*, qui est bien plus dangereuse que la premiere. On la connoît quelquefois aux mêmes signes que la vraie *gourme*, qui sont peu différens de la morve, hors que le cheval dans la fausse *gourme*, commence par une difficulté de respirer. Tout le reste est presque pareil, les chevaux en sont bien plus malades, & quelquefois même ils en meurent faute de secours. Il faut sur-tout les tenir chaudement, & leur donner de bons cordiaux, comme on a dit, leur seringuer les nazeaux, & leur faire avaler les pilules dont on a parlé.

S'il y a des glandes, il faut les attirer à suppuration, & y appliquer un grand emplâtre de *Diachilum magnum cum gemmis*, qui se vend chez les Apothicaires, ou du *Manus Dei* qui s'y trouve aussi, avec une peau d'agneau, ou de mouton par dessus.

GOURMETTE, chaîne de fer qui est attachée au haut des branches de la bride par un trou qu'on nomme l'œil, & qu'on place sous la barbe du cheval, en l'attachant de l'autre côté.

GOUSSAUT, c'est un terme de Fauconnerie, qui signifie un oiseau trop lourd, & peu estimé pour la volerie.

GOUSSAUT, à l'égard d'un cheval se dit de celui qui est court des reins, qui a l'encolure épaisse & charnuë, & les épaules grosses. Ces sortes de chevaux sont bons pour le tirage, & on s'en sert principalement pour faire des limoniers.

GOUTIERE, en terme de Vénerie, se dit des fentes ou raies creuses, qui sont le long du merrein du bois du cerf.

GOUTE. Lorsque les oiseaux de leurre ont les mains plus chaudes que de coutume,

coutume, & que cela leur vient à l'entrée du Printems, c'eſt ſigne de *goute*; même ſi la main eſt rouge, chaude & altérée, ſans qu'il y paroiſſe aucun bouton, enflure ou puſtule : mais s'il y paroiſſoit quelqu'une de ces choſes-là, principalement après un grand froid, ce ſeroit une marque de teigne ou de chiragre. La *goute* eſt une maladie qui ne guérit que par un long repos, & l'oiſeau en ſouffre une telle douleur, qu'il ne ſe peut appuyer ſur ſes mains. Quand vous aurez quelque oiſeau gouteux, patientez ſans y employer aucun remede, à moins que vous ne le vouliez purger avec de la manne ſans autre compoſition, & la lui donner avec la chair par morceaux. De huit jours en huit jours on le tient ſans geſt ni longe, en liberté ſur un quarreau de marbre, de telle maniere qu'il ſe puiſſe coucher, s'il lui en prend envie. Vous pouvez mettre auſſi ſur ſon gazon quantité de branches de fenoüil, de feuilles de chou. Si l'oiſeau ſe tempête, il le faut tenir couvert, ou en un lieu obſcur. On en voit de ſi aſſoupis de ce mal, qu'ils reſtent couchés tout le jour. Si en cet état l'oiſeau avoit bon appétit, il faut lui retrancher les vivres; car l'abſtinence y eſt bonne, ſuppoſé que l'oiſeau muë, autrement non. Vous lui mouillerez les mains trois ou quatre fois le jour avec de l'eau de plantain & de fort vinaigre, non pour le guérir, mais pour le ſoulager. Si les mains lui demeurent engourdies, la douleur étant paſſée, il n'en volera pas moins. Les ſacres, les alphanets & les laniers ſont les plus ſujets à ce mal, qui prend fin au mois de Septembre, ainſi que d'habiles Fauconniers l'ont remarqué.

GRAILLER, terme de Vénerie, qui ſe dit quand on ſonne du cor ſur un ton clair, caſſé ou enroüé, pour rappeller les chiens.

GRAISSE DE BŒUF. Elle ſert à faire toutes ſortes de farce, & à nourrir des braiſes, & à cuire des cardons d'Eſpagne.

GRANGES. *Maniere d'attraper les oiſeaux dans les granges.* La ruſe dont on ſe ſert pour cela n'eſt pas extraordinaire, ni difficile à mettre en pratique. Les portes des *granges* fort ſouvent ne ſont pas ſi bien jointes, qu'un petit oiſeau n'y puiſſe trouver par où paſſer; & c'eſt par le moyen de ces ouvertures, qu'on réuſſit dans cette chaſſe. Voici comment.

On jette de petites pailles à la porte de la *grange*, & un peu de grains en dedans, de maniere que les oiſeaux le voient. Il n'eſt pas que dans les *granges* il n'y air quelque fenêtre pour y donner du jour; cela étant, on prendra une naſſe à Pêcheur A. *Figure* 98. *Planche VII.* On la mettra dans cette ouverture, & on l'accommodera de ſorte que les oiſeaux ne trouvent point d'autres iſſuës pour ſortir que la naſſe même, qu'on fermera d'un bouchon de paille hché tout au bout, crainte que par-là les oiſeaux ne ſortent. Au lieu de naſſe on peut ſe ſervir d'un filet.

Le tout ainſi diſpoſé, les oiſeaux voyant cet appât ne manqueront point d'y voler, & pour cela il faudra ſe retirer hors de la vuë de ces petits animaux, qui réjouis de trouver de quoi vivre, ſautilleront çà & là, & viendront enfin au trou d'en bas de la porte de la *grange*, par où appercevant le grain qui ſera dedans, ils y entreront inſenſiblement. Alors, & quand on juge, ou qu'on eſt certain qu'il y a des oiſeaux dans cette *grange*, on va à la porte, on y fait du bruit pour les épouvanter; d'abord ils ſe levent, & cherchent à ſe ſauver. Ils vont donner dans la naſſe, ou dans le filet, qui eſt tendu à la fenêtre. Quand il y auroit d'autres ouvertures à la porte, on ne doit pas craindre qu'ils y volent pour ſortir, ſur-tout lorſqu'au trou par où ils ſeront entrés, on aura mis quelque choſe pour leur empêcher cette ſortie.

Le tems pour cette chaſſe eſt depuis la Touſſaint juſqu'au Carême, que les oiſeaux ne trouvent plus guére à manger à la campagne. Ceux qu'on y prend ordinairement, ſont les moineaux, les pinçons & les verdiers. Si-tôt qu'ils ſont entrés dans la naſſe, il leur eſt impoſſible d'en reſortir, à moins qu'on ne les en tire. Ce plaiſir ſe prend dans le tems qu'on n'a guére à faire à la campagne, & qu'on veut paſſer certains jours avec moins d'ennui.

GRAS DOUBLE : on le fait cuire à l'eau. Après l'avoir bien nettoyé, on le coupe de la grandeur de quatre doigts, & on le fait mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; un peu de graiſſe du derriere du pot, ou du beurre frais fondu. On tient l'aſſaiſonnement au *gras double* panné de mie de pain. On le fait griller, & on le ſert avec une ſauſſe au vinaigre.

Pour accommoder du *gras double* à la ſauſſe-Robert, on coupe de l'oignon en dez, qu'on paſſe ſur le feu avec un peu de dez. Quand il eſt à moitié cuit à l'eau, & coupé en quarré, on y met du *gras double* cuit à l'eau & coupé en quarré, aſſaiſonné de ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de boüillon ; on laiſſe boüillir un quart d'heure. En ſervant on y met un peu de moutarde.

GRAS FONDU, maladie de cheval, qui vient de la fermentation de la pituite, & des mauvaiſes humeurs, qui ſe dégorgent dans les boyaux ; ce qui leur arrive, quand on les ſurmene durant l'Eté. Le Vulgaire veut que ce ſoit la graiſſe d'un cheval, qui ſe fonde, & qui lui enveloppant le cœur, l'étouffe : pure chimere.

Cette maladie eſt très-difficile à connoître, & plus difficile à guérir, ſi on n'y remédie promptement. Le cheval attaqué de ce mal, perd ordinairement le manger. Il ſe couche, il ſe leve, & regarde ſon flanc ; mais le ſigne le plus aſſuré eſt, que ſi lui mettant la main dans le fondement, on en tire de la fiente enveloppée comme d'une membrane blanche, ſemblable en quelque façon à la graiſſe, alors on peut dire que le cheval eſt *gras fondu*. C'eſt pourquoi il faut y remédier, en lui faiſant introduire le bras d'un Maréchal dans le fondement, pour en vuider le gros boyau, non ſeulement de la fiente, mais encore de toutes les glaires qu'on y trouvera. L'ayant vuidé, on le ſaigne au col, & demi-heure après on lui donne un lavement en cette ſorte.

Prenez deux pintes de décoction d'herbes émollientes, mettez-y une chopine d'urine d'homme, une once de bénédicte laxative que vous y diſſoudrez, autant de ſel gemme, ou polycreſte, ou ſcories, un quarteron de miel violat, & une chopine de vin émétique, & donnez ce lavement : promenez le cheval une demi-heure au petit pas, pour l'obliger à le rendre.

Enſuite donnez-lui à peu près un demi-ſetier de jus de jombarbes dans une chopine de vin blanc, & le cheval guérira. Il faut après ce remede le promener une heure au petit pas, & réïtérer, ſi on le juge à propos, le lavement ; ou bien,

Prenez du ſang de mouton tout chaûd, faites-le avaler au cheval, il n'y a rien de meilleur. Au defaut de ce ſang, on peut prendre celui de veau, ou d'agneau, & le donner en lavement, après l'avoir vuidé, comme on a dit. Il faut que la ſeringue ſoit chaude, crainte qu'elle ne refroidiſſe le ſang.

Si le cheval *gras fondu* jette abondamment par ſes naſeaux, c'eſt preſque toujours un ſigne de mort ; & ſi la matiere qu'il jette eſt comme de l'écume, il faut abſolument qu'il meure, il n'y a point de remede.

GRAS. On dit, voler haut, & *gras*. Voyez VOLER.

GRASSET, à l'égard du cheval, eſt cet endroit de la cuiſſe, qui avance

davantage contre le ventre, quand le cheval chemine.

GREFFIER, en terme de Chaſſe, ſe dit de certains chiens, qu'on appelle autrement baud. *Voyez* CHIEN.

GRENAILLE de fer.

L'Extrait de l'Arrêt du Conſeil Privé du Roi du 4. Septembre 1731. porte :

» Défenſes à toutes perſonnes de ſe » ſervir de grenaille de fer, ou fonte de » fer, qui puiſſe tenir lieu de plomb à » tirer, à peine de cent livres d'amende, indépendamment de celle encourue pour le fait de chaſſe.

» Ordonne que ceux des Maîtres de » forge, qui auront vendu, débité, ou » donné, fait vendre, débiter, ou donner de cette grenaille, ou fonte de fer, » par les Ouvriers par eux employés, » ſeront condamnés en trois cens livres » d'amende, comme garans & reſponſables des faits de leurs Ouvriers, » &c. «

GRELE, *ton grêle*, c'eſt le ton le plus haut & le plus clair du cor de chaſſe. On dit auſſi, qu'un chien a le mercain *grêle*.

GRENOUILLE, petit inſecte, ou poiſſon, qui naît dans les marais, les ruiſſeaux, & autres eaux bourbeuſes & croupiſſantes. SWAMMERDAM dit que la *grenouille* a un œuf pour ſon principe, enveloppé d'une membrane, dont elle ſe dépouille à la maniere des inſectes. Elle ne commence à manger, qu'après s'être dépouillée de cette membrane. Ses jambes croiſſent, & pouſſent au dehors, de même que les boutons des fleurs hors de leur tige, ou comme les ailes des inſectes. Après avoir quitté la forme d'œuf, de ver, & de nimphe, elle devient un animal parfait.

Il y a trois petites veſſies, qui paroiſſent proche la tête des *grenouilles*, qui ſont particulieres au mâle, qui a auſſi une partie intérieure du pied de devant quatre fois plus groſſe que la femelle.

JACOBÉE dans ſes obſervations ſur les *grenouilles*, dit qu'au mois de Mars elles jettent plus de onze cens œufs. Il diviſe les *grenouilles* en terreſtres, & en aquatiques. Les premieres en *crapauds*, & *raines vertes*; & dit que parmi ces dernieres, il y en a une eſpece nommée *verdier*, qui eſt muette, & qui monte ſur les arbres, dont le venin eſt ſi dangéreux, que les bœufs en perdent les dents, s'ils les mâchent ſeulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle ſur le rivage, pour faire raire les *grenouilles*, ou jetter dans l'eau un pât, où on a enfermé un ſerpent d'eau.

Il y a des *grenouilles*, ſelon l'obſervation des Anciens, qui viennent de la corruption de la terre, détrempée par la pluie de l'Eté. Ces *grenouilles* ne vivent guére. Celles de la mer, des rivieres, des lacs, & des marais, ſont bonnes à manger; elles ſont cendrées.

PLINE dit, que les *grenouilles* appellées *raines vertes*, font leurs petits comme une miette de chair noire, qui n'a autre marque de *raine*, que les yeux & la queue; que leurs pieds ſe forment enſuite, & que leur queue ſe fend pour former ceux de derriere. Cet Auteur dit que lorſque les *grenouilles* ont ſix mois, elles ſe réſolvent en limon, & retournent en êtres aux premieres pluies du Printems. Mais ces ſentimens ſont tout-à-fait contraires à ceux des Naturaliſtes modernes, qui ont mieux raiſonné là-deſſus, & fait des obſervations plus exactes. On voit auſſi des *grenouilles* de mer, qu'on appelle *diable de mer*. Le même PLINE dit, qu'autrefois en France il y eut une Ville qui fut dépeuplée par les *grenouilles*; que celles qui ſont naturelles de Barbarie n'y crient point, mais lorſqu'on en apporte d'étrangéres, elles font du bruit comme les autres, & qu'il y a des *grenouilles* qui ſe nourriſſent dans les fontaines chaudes.

La pêche de la *grenouille* eſt fort amu-

ſante, & celle qui ſe pratique le plus à la campagne. On les pêche la nuit au feu : voici comment. On prend des torches de paille, & l'on va pluſieurs de compagnie à l'endroit, où l'on ſçait qu'il y a des *grenouilles*. Il faut qu'un ou deux de ces Pêcheurs ſe dépouillent, & ſe mettent dans l'eau, & prennent chacun un ſac, qu'ils tiennent entre leurs jambes, pour ſerrer les *grenouilles* qu'ils trouvent à leur portée. Ces Pêcheurs étant ainſi dans l'eau, il faut que d'autres parmi eux prennent chacun une torche de paille, ou de glu allumée, ſoit pour éclairer les Pêcheurs à amaſſer les *grenouilles*, qui les environneront en foule de tous côtés, ou pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du Soleil. Il eſt d'autant plus aiſé de prendre ces *grenouilles*, qu'elles ne remuent point du tout : mais pour cela on ne doit pas faire de bruit, car d'abord que le moindre ſon vient les frapper, elles ſe retirent auſſi-tôt, & on ne les tient plus.

Plus le tems eſt obſcur, meilleure en eſt la pêche ; & l'on peut dire que cette Invention de prendre les *grenouilles*, eſt ſi infaillible, qu'on n'a qu'à porter des ſacs, on eſt ſûr de les rapporter pleins. La lettre A. de la *Figure 35. Planche X.* montre celui qui eſt dans l'eau, & qui doit avoir une poche de toile, & la mettre entre ſes jambes, de maniere que le fond traîne à bas, ou qu'elle ſoit accommodée ſur ſon corps, de ſorte qu'il puiſſe s'en ſervir, quand il voudra y mettre les *grenouilles*, qu'il prendra.

Il y a des ſecrets pour faire venir les *grenouilles* dans l'endroit, où l'on en veut pêcher. C'eſt de mettre un verre de criſtal ſur une feuille de papier blanc, au bord du lieu, où il y a des *grenouilles*, & tâcher d'en prendre une, qu'on mettra ſous le verre ; & pour le tenir en état, on le charge d'une pierre, ou de quelqu'autre choſe qui ſoit peſant, afin que la *grenouille* n'en ſorte point. Enſuite on ſe retire. Il ne faut point faire de bruit, car cela épouvanteroit les *grenouilles*, qui ſi-tôt qu'elles entendent crier celle qui eſt ſous le verre, y accourent toutes, comme pour la ſecourir ; & pour-lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble, qu'on gliſſe adroitement deſſous. On en prend de cette ſorte en grande quantité.

Les *grenouilles* s'apprêtent en cuiſine en fricaſſée de poulets.

GREZ, ce ſont les groſſes dents d'en haut d'un ſanglier, qui rouchent & frayent contre ſes défenſes, & qui ſemblent les aiguiſer ; c'eſt d'où ce nom eſt venu.

GRIFFADE, c'eſt une bleſſure d'une bête onglée, en terme de Fauconnerie.

GRIFFER, c'eſt prendre de la griffe, comme les oiſeaux de proie.

GRIVE, oiſeau gros comme un merle, dont le col, le ventre, la poitrine ſont tout parſemés de petites taches. On dit que la *grive* ne chante pas : il faut en croire ſur cela les Naturaliſtes & les Oiſeliers.

Les *grives* ont le bec un peu long, un peu gros, & droit. Leurs pieds ne ſont point différens, quant à la forme, mais pour la couleur ils différent quelquefois. On ne ſçait ſi cela vient de l'eſpece particuliere, ou ſi ce ſont les différens climats, qui y contribuent. Leur nourriture ordinaire ſont les bayes, ou les raiſins. Elles vivent auſſi de gui de chêne, & d'olives dans les pays, où il y en a. Elles font leurs nids à la cime des arbres, & font juſqu'a ſix petits.

La veritable ſaiſon de chaſſer aux *grives*, eſt l'Automne. On les prend avec des *repuces*, qui peuvent ſe poſer en beaucoup d'endroits différens. On les pique en terre le long des haies, dans les jardins, ou proche des vignes, où ces oiſeaux ſe retirent ſur tout en ce tems-là. La maniere de prendre les *geais* aux *repenelles*, eſt la même pour les *grives*. Il y

faut obſerver les mêmes choſes, excepté ſeulement qu'il n'eſt pas néceſſaire que le piége ſoit ſi fort, que pour les *geais*, qui ſont de plus gros oiſeaux.

Les *grives*, comme nous l'avons déja dit, ſont friandes de gui, & les volent où elles en voient, & y reviennent tant qu'il y en a. Ces endroits ſont auſſi ceux qu'on choiſit pour ſurprendre ces oiſeaux. Voici pour cela une machine aſſez ſimple, qu'on a inventée. On prend une baguette longue de trois ou quatre pieds, (*figure* 8. *Planche VI.*) il ne faut pas que le gros bout ſoit ſi gros que le petit doigt, le reſte à proportion. On la plie en cercle, & on attache les deux bouts l'un à l'autre. Enſuite on garnit tout autour ce cercle de petits ſauts en lacs coulans, on l'attache avec trois petites ficelles : on le pend directement au deſſus du gui, qui ſera au milieu. Il faut obſerver que les lacets ſoient tendus, les uns hauts, & les autres bas, afin que les *grives* s'y attrapent plutôt, & ne puiſſent ſe poſer, & manger du gui, ſans ſe prendre les pieds ou le col. Tandis que ce piége eſt ainſi tendu, on ſe promene un peu écarté de l'endroit, ne les perdant pas néanmoins tout-à-fait de vuë, crainte que quelque Payſan ruſé ne s'en apperçoive, & n'aille enlever le gibier. Quand on s'eſt promené un tems conſidérable, & qu'on juge qu'il y a des *grives* priſes, on va au piége, & on y prend ce qu'on y en trouve. On peut tendre de ces machines en pluſieurs endroits, car plus on en tendra, plus on prendra de ces oiſeaux.

On plume les *grives*, on les fait refaire, ſans les vuider. Elles ſe ſervent cuites à la broche, avec des rôties deſſous, comme les mauviettes. On en fait auſſi des entrées différentes, comme des beccaſſes.

GROSTON, c'eſt le ton bas du cor.

GRUAU, c'eſt une farine d'avoine groſſiérement moulue. Celui de Bretagne eſt le plus eſtimé. On s'en ſert pour les perſonnes, qui ont la poitrine foible ; c'eſt un remede de rafraîchiſſement. Pour s'en ſervir, on prend une chopine d'eau, ou de lait ; on y met plein une cuillerée à bouche de *gruau* : on le fait boüillir doucement un quart d'heure ; on le tire après au clair, pour le boire. On y met un peu de ſucre, ſi l'on veut.

GRUYER, ſe dit d'un oiſeau dreſſé pour chaſſer aux gruës.

GUESDE, ſignifie un bâton, qui guide un filet tendu pour prendre des oiſeaux avec des rets ſaillans.

GUEULE, terme de Chaſſe. On dit qu'au bout de cinq ans un chien a fait ſa *gueule*, lorſqu'il a été nourri avec du lait, & qu'il commence à être vigoureux. On dit qu'un chien chaſſe de *gueule*, lorſqu'il abboie, & appelle ſes compagnons, quand il eſt ſur la voie.

GUIDE, c'eſt la même choſe que gueſde.

GUIGNARDS, ſont de petits oiſeaux, peu communs à Paris, qu'on ſert rôtis, comme les ortolans & les gelinotes.

GUINDER, ſe dit des oiſeaux qui ſe levent, & ſe *guindent* au deſſus des nuées.

HACHE'ES, terme d'Oiſeleurs. Ils diſent, les pluviers cherchent les *hachées*, c'eſt-a-dire, des vers qui ſont à bas, cachés ſous les feuilles, & dont ils ſont leur nourriture.

HACHETTE, en Cuiſine, c'eſt de la viande cuite à la broche, ſoit de boucherie, volaille, ou gibier, qu'on coupe par tranches fort minces. On la met dans une caſſerole, avec perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de boüillon, ſel, gros poivre; on fait mijotter le tout un quart-d'heure, & dans le plat on met un peu de ſauſſe de la viande, avec mie de pain. On arrange la viande ſur cette mie, on en met encore deſſus. On fait attacher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat: on met enſuite le reſte de la ſauſſe avec un filet de verjus.

HAGARD, en terme de Fauconnerie, ſignifie un faucon qui n'a pas été pris au nid, & qui eſt difficile à apprivoiſer. On le dérive d'*agreſte*, qui veut dire ſauvage, parce qu'un faucon *hagard* eſt ordinairement difficile à dreſſer.

HAIL, on dit en Fauconnerie, voler de bon *hail*. Voyez VOLER.

HALEINE, c'eſt proprement l'air que pouſſent les poumons, après qu'ils ont été rafraîchis. Ce mot ſe dit à l'égard des chevaux, tant en parlant de la force de leur reſpiration, que du repos qu'on leur donne pour la reprendre.

S'il y a des chevaux qui ſont gros d'*haleine*, & qui ſoufflent en travaillant un peu moins que les chevaux ſouffleurs, cependant c'eſt un défaut qui empêche qu'ils ne rendent de bons ſervices; c'eſt pourquoi ces chevaux ne doivent pas être achetés bien cher.

Il faut qu'un cheval de carroſſe ait de l'*haleine*, qu'il ſoit maître de ſon *haleine*. Il faut donner *haleine* à ſon cheval, c'eſt-à-dire, le mettre au pas, après l'avoir pouſſé au galop, afin de ne le pas outrer tout-à-fait.

On dit qu'un cheval n'eſt pas en *haleine*, quand il a demeuré long-tems dans l'écurie ſans travailler.

HALENER, en terme de Vénerie, ſignifie ſentir le gibier; c'eſt pourquoi on dit, depuis que le chien a *halené* la bête, il ne la quitte plus.

HALER. On dit en terme de Chaſſe, *haler* les chiens, pour dire, les faire aller amont.

HALLALI, cri, qui marque que le cerf eſt ſur ſes fins.

HALLIER, ſorte de filet, qu'on tend en maniere de haie dans un champ. Il y en a de différentes ſortes.

Pour faire des *halliers à perdrix*, qui ſoient ſemblables à la *Figure* 22. *Planche I.* on fera les aumés, ou grandes mailles, de mailles quarrées. Voyez FILET *à mailles quarrées*. Ces mailles ſeront tout au moins larges de trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq pour le plus. Ce *filet* doit avoir de hauteur trois ou quatre grandes mailles, & non davantage. La longueur en eſt à diſcrétion, quoiqu'on les faſſe ordinairement de trois pouces de long. Pour le compoſer, ſi on fait les aumés hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit; & ſi on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on ne le doit faire que de ſix grandes mailles, & après on

le met en double, quand il le faut monter, parce qu'on met de grandes mailles des deux côtés, & dans le milieu ſe voit la toile, qui eſt faite de fil bien délié, retors en deux brins, ayant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieux comprendre pourquoi nous diſons que ſi on veut le *hallier* haut de quatre grandes mailles, on le doit faire large de huit: voyez la *Figure* 13. *Planche I.* qui montre un aumé, qui a huit mailles de large. Pour le mettre en l'état qu'il doit être pour ſervir en *hallier*, on l'étend; puis on met la toile tout au long depuis A. juſqu'à B. ſeulement ſur la partie contenue entre les quatre lettres A. B. U. D. & on rapporte l'autre partie A. S. B. D. par deſſus la toile, faiſant joindre le bord S. D. à celui T. U. Au cas qu'on faſſe le *hallier* de cette hauteur, il faudra faire la toile ſur quatorze mailles de levure; & ſi on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile n'aura que onze mailles de large, ou douze tout au plus. Elle ne ſe fait que mailles à lozanges, car les quarrées ne s'y peuvent accommoder: ſa longueur ſera deux fois celle de l'aumé. Lorſque la toile eſt faite, il faut paſſer une ficelle dans toutes les mailles du bord des deux côtés de la longeur, afin de la faire également froncer, ou pocher entre les deux autres. Après on attache le tout à des piquets longs d'un pied & demi, ou de deux pieds, & éloignés l'un de l'autre de deux à trois. On ne s'arrêtera point à décrire en détail la façon de les monter, cela ſeroit trop long. On trouvera aſſez de perſonnes, qui en feront voir de ſemblables pour les cailles, ou les perdrix. Ils ſont faits les uns comme les autres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumes ſe peuvent faire auſſi bien de mailles en lozanges, que de quarrées, obſervant ce qu'on a dit au mot FILET *à mailles*, pour qu'un filet ne s'allonge, ni ne ſe raccourciſſe point.

Pour faire un *hallier* à prendre des faiſans, il faut que les aumés ſoient en mailles quarrées, & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & ſix pour le plus. La toile doit être faite ſur quinze mailles de levure, & chaque maille de trois pouces de large. Il ſuffira que l'aumé, ou plutôt tout le *hallier*, ſoit de trois grandes mailles de hauteur; la longueur ſera à diſcrétion, & pourtant proportionnée au lieu, où l'on s'en veut ſervir. Le *hallier à faiſan* doit avoir plus de poche, que celui pour la perdrix, parce qu'il eſt plus gros: c'eſt pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart, ou deux fois & demi auſſi longue que l'aumé. Les piquets ſeront attachés de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Il faut prendre garde que le fil de la toile ſoit retors bien tondement, & ſoit autant fort, que fin, & délié; car un faiſan ſe tourmente beaucoup, lorſqu'il eſt pris, & parce qu'il eſt plus fort que la perdrix. Il rompt le filet, s'il n'eſt fait de bon fil. Pour ce qui eſt du reſte du *hallier*, faites comme nous avons dit plus haut.

Les *halliers à cailles* ſe font de la même façon, que ceux pour les perdrix, dont nous avons aſſez amplement parlé plus haut. Il n'y a de différence, que dans les proportions; la longueur ſe fait à diſcrétion. On les fait ordinairement à huit pieds de long, & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage. Les mailles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux tout au plus. On fera la toile ſur dix ou douze mailles de levure, qui auront chacune un pouce de largeur. Toute la toile doit être plus longue de la moitié que l'aumé, qu'on fait ordinairement de mailles à lozanges, parce que la maille quarrée n'eſt pas ſi connue: mais il ſeroit mieux de les faire en mailles quarrées, de la maniere que nous l'avons dit au mot FILET *à mailles quarrées*. Les cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets ſeront mis d'un pied & demi en pied & demi, ou deux pieds tout au plus: il ne les faut pas plus

gros que le la moitié du petit doigt. La plûpart des *halliers à cailles* ſe font de ſoie.

Les *halliers* pour les râles de genet doivent être ſemblables à celui des cailles, ſinon qu'il faut que les mailles de l'aumé ſoient pour le moins larges de deux pouces, deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart, qui ſera de fil bien délié, & auſſi lougue dans toute ſon étenduë, que ſera long tout l'aumé, & les trois quarts davantage. Les piquets ſeront attachés de deux en deux pieds.

Pour le *hallier* aux poules d'eau, il ſe peut faire comme celui des râles de genet; mais afin qu'il ſoit plus ſortable pour la poule d'eau, qui eſt preſqu'auſſi groſſe qu'une perdrix griſe, faites les mailles des aumés de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celle de la toile d'un pouce & demi; laquelle toile ſera deux fois auſſi longue que l'aumé. Attachez les piquets de deux en deux pieds, ou deux pieds & demi. Pour le reſte, on obſervera le contenu de ce que nous avons dit au commencement de cet article, où nous avons traité des *halliers à perdrix*.

Pour prendre les *perdrix* aux *halliers*, il faut être pluſieurs perſonnes. C'eſt ordinairement dans les vignes, dans les raillis, & dans les buiſſons, qu'on leur tend ces piéges. Cela remarqué, & pour obliger ces oiſeaux d'y aller, car on ne les y trouve pas toujours, on a un chien inſtruit à la quête. On le met en chaſſe en pleine campagne, proche des endroits, dont on vient de parler, afin que s'il y a quelque compagnie de *perdrix*, en les faiſant partir, il leur faſſe, s'il ſe peut, prendre leur volée du côté des bruyeres, des taillis, ou des vignes. Les *perdrix* étant ainſi remiſes dans l'un ou l'autre de ces endroits, marqués A. *Figure* 105. *Planche VII.* vous porterez vos *halliers* avec les perſonnes qui vous accompagneront, & les tendrez à B. à cent ou deux cens pas éloignés du lieu, où vous ſçavez que ſont les *perdrix*. Quand les filets ſont tendus, tous les Chaſſeurs font un grand tour, & vont ſe placer derriere les *perdrix* A. A. à l'endroit D. D. D. les uns à côté des autres, dans une diſtance, telle que peut être celle des *halliers*, & rangés en bon ordre. Après que le chien aura fait lever les *perdrix*, on aura la précaution de le prendre à l'attache, crainte qu'étant obligé de lui parler, ou que n'étant pas aſſez bien inſtruit pour ſe tenir en arrêt, dans le tems que ſon ardeur ſeroit inutile, il n'allât pouſſer mal-à-propos le gibier.

Il faut que les *perdrix* ſe trouvent entre les Chaſſeurs & les *halliers*, & que les Chaſſeurs prennent une pierre dans chaque main, pour frapper l'une contre l'autre. Enſuite, & dans l'ordre preſcrit, on marche lentement, en ſerpentant, ſans qu'il paroiſſe aux *perdrix* qu'on avance, c'eſt-à-dire, on les chaſſe inſenſiblement devant ſoi; car ſi on les preſſoit, on ne feroit rien qui vaille. Elles prendroient leur vol, au lieu de courir devant vous; ce qu'il faut qu'elles faſſent, pour aller donner dans les piéges, qui leur ſont tendus. Si-tôt qu'on juge qu'elles y ſont priſes, on y court, on prend le gibier; puis l'on va ailleurs, ſi l'on veut, chaſſer avec le chien, & rendre les *halliers*. Si par hazard les *perdrix* prenoient leur vol par deſſus les *halliers*, il faudroit, après les avoir laiſſées repoſer, paſſer par derriere ces *halliers* de fort loin, & commencer, comme on l'a dit ci-deſſus. On prend encore les *perdrix* de bien d'autres différentes manieres. *Voyez* PERDRIX.

HALLIER, ſe dit auſſi d'un buiſſon, d'un arbriſſeau. Ce liévre s'eſt ſauvé parmi les *halliers*.

HALOTS, ce ſont certains trous dans les garennes, où le gibier ſe retire.

HAMEÇON, petit fer crochu, qu'on attache

attache à des filets, ou à des lignes, pour prendre du poiſſon, avec de l'appât qu'on y met. Il y a auſſi des *hameçons* propres à prendre des loups. Il eſt à propos qu'ils ſoient forts, pour réſiſter à la violence des loups, qui s'y prennent. On y attache un gros morceau de chair, & l'on pend ces *hameçons* à quelque arbre, où on les attache avec une corde groſſe comme le doigt. Ces animaux, qui aiment la chair, ſi-tôt qu'ils ont eu le ſentiment de cet appât, & qu'ils l'ont trouvé, ne manquent point de s'y jetter avidement, pour vouloir l'engloutir, & ſe trouvent par ce moyen pris à l'*hameçon*. Quand cet *hameçon* eſt aſſez fort, & bien attaché, ils ont beau tirer, ils ne s'en débarraſſent point. Il fait bon attraper ainſi les loups, lorſqu'il a neigé, ou que la terre eſt beaucoup gelée. On en peut tendre pluſieurs à la fois, & en pluſieurs endroits. *Voyez* LOUP.

HAMPE, en terme de Vénerie, ſe dit de la poitrine du cerf.

HANCHES, ſe dit du train de derriere du cheval, depuis les reins juſqu'au jarret. Elles commencent aux deux os, qui ſont au haut des flancs près de la croupe.

Il y a des chevaux qui ont les *hanches* trop longues, qui vont ordinairement bien le pas, mais le devant ſe ruine facilement; & on connoîtra que la *hanche* eſt trop longue, lorſque le cheval, ſitué dans l'écurie ſur ſes pieds, eſt campé plus en arriere qu'à l'ordinaire, & que la naiſſance de la queuë ne tombe pas à plomb ſur le bout des jarrets.

HAR, il bat l'eau, il bat l'eau, terme d'uſage, lorſque le cerf eſt dans l'eau.

HARANG. Le *harang* frais s'écaille, ſe lave; s'eſſuie avec un linge, & on les fait cuire ſur le gril. Quand ils ſont cuits, on les ſert, avec une ſauſſe faite de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, ſel, poivre, un peu d'eau. On fait lier la ſauſſe ſur le feu, & on ſert ſur les *harangs* frais.

HARAS, lieu deſtiné à mettre des jumens pouliniaires avec des étalons, pour faire race. Il ſignifie auſſi, les chevaux & cavales qui ſont le *haras*. On a dit ce qu'il falloit obſerver dans les *haras*, aux articles de l'étalon & des cavales; il faut y avoir recours, ainſi qu'aux poulains; & pour cela, *voyez* POULAIN. Car il n'eſt queſtion dans un *haras*, que d'avoir de bons étalons, & de belles jumens, ou cavales, pour avoir de beaux poulains. Reſte à les bien nourrir après cela. On a dit dans l'article du cheval, quelle devoit être la nourriture des chevaux, ſauf à donner aux étalons plus d'avoine, pour réparer en eux les forces qu'ils perdent en couvrant les cavales.

HARASSE'. Un cheval maigre & *haraſſé* a ſouvent ſa peau attachée aux os, & ne peut profiter à cauſe de cela; c'eſt pourquoi ils ont beſoin qu'on les ſoulage: voici ce qu'il leur faut faire.

On tire du ſang au cheval; puis le lendemain on prend des herbes émollientes, on y ajoute de l'abſinte, de l'agrimoine, du laurier, & de la marjolaine. Faites-les cuire dans un chaudron, avec de la lie de vin. Il faut qu'elles boüillent long-tems. Enſuite prenez une poignée de ces herbes toutes chaudes, & en frotez le corps du cheval, enſorte qu'il ſoit bien humecté. Cela fait, vous lui frotez les flancs, le ventre, le goſier, & tout le reſte du corps, d'un bon onguent, qu'on fait bien pénétrer avec les mains.

Après cela prenez une vieille nappe, ou un drap uſé; moüillez-le dans la lie du chaudron encore chaude, & le mettez en double ſur le corps du cheval;

puis vous mettrez par deſſus une ou deux couvertures. Puis liez le tout avec un ſurfaix, ou deux, & laiſſez ainſi le cheval vingt-quatre heures, ſans y toucher. On recommence enſuite la fomentation, encore deux fois de la même maniere qu'on a dit, toujours chaudement.

Les fomentations finies, on laiſſe quelques jours le cheval couvert de ſes couvertures, crainte qu'il ne ſe morfonde; puis on lui donne un lavement, comme pour la courbature. *Voyez-y.* On peut le lendemain lui donner les pilules ſuivantes.

Prenez des feuilles de patience, ſéparez-en les côtes; hachez-les menuës, & en mêlez, autant que vous pourrez, avec deux livres de beurre frais; pilez le tout enſemble, & en formez des pilules groſſes comme des bales de tripot, que vous ferez avaler au cheval, avec un pinte de vin. Il doit être bridé ſix heures avant la priſe, & quatre après; & le cinq ou ſixéme jour enſuite donnez-lui la purgation que voici, s'il n'eſt pas dégoûté.

Prenez une once & demie d'aloès, une once de ſenné, demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux, autant de ſcamonée préparée à la vapeur du ſoufre, une dragme d'anis, autant de cumin, quatre clous de géroſle, deux ou trois pincées de cannelle battuë; pulvériſez le tout groſſiérement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchiſſantes, qui ſoit riéde, ſans la laiſſer infuſer; puis la donnez ainſi au cheval. Rincez-lui la bouche, enſuite le pot & la corne, avec environ un demi-ſetier de la décoction, ou de vin émétique, ſi vous en avez.

Avant que de purger le cheval, de quelque maniere que ce ſoit, il faut le tenir bridé quatre heures avant la priſe, & quatre heures après, & le promener enſuite une demi-heure après la priſe. Quand le cheval *haraſſé* a été ainſi médicamenté, il faut le laiſſer repoſer, le nourrir à l'ordinaire, & le faire travailler peu dans le commencement.

HARBOU, chiens, c'eſt un terme dont le Piqueur ſe doit ſervir, pour faire chaſſer les chiens courans pour le loup.

HARDE, en terme de Vénerie, ſignifie, une troupe de bêtes ſauvages, quand elles ſont ramaſſées enſemble. On le dit auſſi, en Fauconnerie, des oiſeaux qui vont enſemble.

Ce mot ſignifie auſſi le lien, qui attache les chiens ſix à ſix.

HARDE'ES, terme de Chaſſe, qui ſe dit des ruptures, ou fracas que font les biches dans les jeunes taillis, où elles vont viander gourmandement.

HARDER les chiens dans l'ordre, c'eſt mettre chacun dans ſa force, pour aller de meute, ou aux relais.

HARDER, en terme de Chaſſe, c'eſt encore tenir cinq ou ſix chiens courans couplés avec une longue leſſe de crin, qui ſervent pour donner à un relais.

On *harde* les nouveaux chiens avec les vieux, pour les dreſſer.

HARDOIS, ce ſont de petits brins de bois, où le cerf touche ſa tête, lorſqu'il veut ôter cette peau veluë qui le couvre, on les trouve écorchés.

HARICOTS, on les mange en verd, & ſecs. Les ſecs ſont fort tendres: on en rompt les petits bouts, on les lave, & on les fait cuire dans l'eau. Quand ils ſont cuits, on met dans une caſſerole beurre, perſil, ciboule, hachés; le beurre fondu, on y met les *haricots*. Après leur avoir fait faire deux ou trois tours ſur le feu, on y met une pincée de farine, un peu de bon boüillon, & du ſel. On les fait boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de fauſſe. Prêt à les ſervir, on fait une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & enſuite un filet de vinaigre, ou du verjus. Quand la

Digitized by Google

liaiſon eſt priſe ſur le feu, on les ſert pour entremets.

On fait confire & ſécher les *haricots verds*, pour les conſerver. On en prend la quantité qu'on veut. On les choiſit tendres, & point filandreux. On épluche les bouts. On met après les *haricots verds* cuire dans de l'eau boüillante pendant un quart d'heure. On les met enſuite dans l'eau fraîche, pour les refroidir. On les fait égoutter ; on les eſſuie ; on les met dans des pots propres, & par deſſus une ſaumure juſqu'au bord du pot. On met enſuite du beurre fondu chaud, qui ſe fige deſſus la ſaumure, & empêche les *haricots* de prendre l'évent. On les ſerre dans un endroit ni trop chaud, ni trop froid. On les bouche de papier, & on ne les ouvre que quand on veut s'en ſervir. La ſaumure ſe fait avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure ; une livre pour trois pintes. On fait chauffer la ſaumure juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu ; on la laiſſe enſuite repoſer, pour la tirer au clair, & on s'en ſert, comme ci-deſſus.

Pour les faire ſécher, on les épluche de même, & on les fait cuire un quart-d'heure. Quand ils ſont égouttés, on les enfile avec une aiguille, & du fil. On les pend au plancher, dans un endroit ſec : ils ſe conſervent long-tems de cette façon. Pour s'en ſervir, on les fait tremper dans de l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure. On les fait enſuite cuire dans de l'eau, & on les accommode de la même façon, que les *haricots* nouveaux.

Pour les *haricots blancs*, quand ils ſont cuits, on les met dans une caſſerole avec beurre, farine, qu'on fait rouſſir, enſuite de l'oignon haché, qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il eſt cuit, on y met les *haricots*, avec perſil, ciboule, hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre. On fait boüillir le tout un quart d'heure, & on ſert.

Les *haricots au gras* ſe font de la même façon. Au lieu de beurre, on a du lard fondu, on le moüille avec jus de veau. Ils ſe ſervent auſſi en gras en entremets, ou pour entrée, ſi vous voulez les mettre deſſus un gigot de mouton rôti.

HAROU ALY, c'eſt le terme dont le valet de limier doit uſer, parlant à ſon limier, lorſqu'il laiſſe courre une bête.

HARPAIL, terme de Chaſſe, c'eſt une troupe de bêtes fauves.

HARPE, en terme de Vénerie, ſignifie, la grife d'un chien.

HARPÉ, terme de Vénerie, qui ſe dit des levriers qui ont peu de ventre, & le devant & les côtés ovales.

HARY, c'eſt le terme dont uſe le Piqueur, pour donner de la crainte aux chiens, lorſque la bête qu'ils chaſſent s'eſt accompagnée afin de les obliger d'en garder le change.

HASE, terme de Chaſſe. C'eſt ainſi qu'on nomme la femelle d'un lapin, qui porte, ou qui a porté.

HATER ſon erre, c'eſt quand le cerf fuit fort vîte.

HATELET de langue de mouton. Pour le faire, on prend trois langues de mouton cuites à l'eau ; on les coupe en morceaux quarrés, de même grandeur ; on les paſſe ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : on moüille avec du coulis, ſi on en a, ſinon on y met une pincée de farine, & on moüille avec du boüillon. On laiſſe boüillir le ragoût, juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit épaiſſe ; on y met enſuite deux jaunes d'œufs. On fait lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu, ſans qu'ils boüillent. On met enſuite refroidir le ragoût. On embroche tous les petits morceaux de

langue dans de petites brochettes de bois ; on les panne de mie de pain ; on les fait griller, en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont grillés de belle couleur, on ſert à ſec avec les brochettes.

HAUSSEPIED, terme de Fauconnerie, c'eſt le nom qu'on donne au premier des oiſeaux de proie, qui attaque le héron dans ſon vol.

HAUT, en Fauconnerie. On appelle *haute* volerie, celle du héron, du milan, de la gruë, du canard, &c. On dit, voler *haut* & gras. *Voyez* VOLER.

HAUT A HAUT, à moitié haut, c'eſt le terme pour appeller les chiens, & les faire venir à ſoi, ou bien pour appeller ſon camarade, & lui faire revoir de ſon cerf pendant un défaut.

HAUT-MAL. Cette maladie eſt cauſée par le Rhume, & les oiſeaux de proie y ſont ſujets. Si un oiſeau en eſt attaqué, on le connoît par un parfum qu'on lui fait de la coulure de bitume, appellé naphte ; car auſſi-tôt que l'oiſeau en ſentira l'odeur, s'il eſt ſujet au *haut-mal*, il rombera. Pour remede donnez-lui le feu juſqu'à l'os au ſommet du cerveau : puis continuez-lui à ſon pât l'eau de figues ſéches, le lair de chévre, la chair & le ſang de belette, la cervelle de renard, la chair de tortuë terreſtre, & après qu'il aura paſſé ſa gorge, vous lui mettrez le fiel de la tortuë dans les naſeaux. Donnez-lui auſſi des pilules d'agaric, avec la moitié moins *d'oximel*, ajoutant le tiers de *lapis ſpecularia*, & même quantité de grains de ruë. Ces pilules ſe doivent donner le ſoir dans la cure ſéche. L'étuve du *galbanum* y eſt auſſi fort propre pour le ſoir, après que l'oiſeau aura digéré ſon pât ; le parfum de *unguis odoratus*, & *blata bizantia*. La décoction de quinte-feuille donnée à l'oiſeau avec ſon pât par intervalle, le guérir de cette maladie. Les grains de corail donné à la cure, y ſont auſſi très-propres. Ces remedes ont bien le pouvoir de ſoulager l'oiſeau, mais pour le guérir entierement, le feu donné au ſommet de la tête, comme on a dit, eſt le meilleur ; car par ce moyen on fait réſoudre les humeurs froides & gluantes qui cauſent cette maladie. Un Médecin, dit l'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Péche*, auquel il avoit communiqué ce ſecret, lui dit qu'avec le couvercle d'une marmite rouge au feu, il avoit guéri un homme du *haut-mal*, en lui ayant brûlé le ſommet de la tête, & que depuis il en avoit guéri pluſieurs autres. Quand on panſe les oiſeaux de ce mal, on met ſur leur tête une piece de marroquin ou d'autre cuir, & puis on applique le fer, non pas tout rouge par-deſſus, le tenant tant que l'oiſeau le peut ſouffrir ſans mourir, & ſans que ſon pennage ſe gâte.

HAYE, c'eſt le terme dont on doit uſer, pour arrêter les chiens qui chaſſent le change, & les ôter de deſſus la voie ; & pour les arrêter ſeulement, lorſqu'ils chaſſent le change ; pour attendre les autres, il faut dire, derriere.

HERBEILLER, terme de Chaſſe, qui ſe dit du ſanglier qui va paître l'herbe.

HERBES.

L'Extrait de l'Ordonnance du Roi, du 9 Août 1666. porte :

» Défendons auſdits Payſans & leurs » femmes, de n'enlever les herbages » pendant le tems que les perdrix cou- » vrent leurs œufs, & qu'après ladite Fê- » te Saint Jean.

L'Extrait de l'Article XVIII. de la Déclaration du 11. Juin 1709. porte :

» Il y a des lieux où nos Officiers des » Chaſſes, & ceux des Seigneurs Hauts- » Juſticiers prétendent empêcher les Pro- » priétaires, Fermiers, ou Laboureurs, » de faire couper ou arracher les char-

» dons, & autres mauvaiſes herbes qui » ſont nuiſibles aux grains & autres fruits » de la terre.

» Nous permettons à leurs Fermiers, » Laboureurs, ou Propriétaires ſeule- » ment, de les faire couper ou arracher, » ſans préjudice à nos Officiers des Chaſ- » ſes, ou aux Seigneurs Hauts Juſticiers, » de veiller par leurs Gardes ou autres » perſonnes par eux prépoſées, à ce qu'il » ne ſoit fait ſous ce prétexte aucuns » vols d'œufs de perdrix, ou autre délit, » & de punir ou faire punir ceux qui » ſe trouveront en contravention, ſuivant » la rigueur de nos Ordonnances. « *Voyez* AIRES.

Les défenſes portées par les Réglemens, qui défendent aux Payſans d'enlever les herbages avant la Saint Jean, demeurent dans leur force à l'égard de toutes perſonnes autres que les Propriétaires, Fermiers ou Laboureurs, & ceux qu'ils emploieront pour faire couper & arracher leſdites herbes.

HERBES : pour la Cuiſine ce ſont l'oſeille, la laitue, le cerfeuil, le pourpier; on s'en ſert pour faire des potages avec une carote & un panet coupés en petits filets. On fait cuire le tout avec bon boüillon, un peu de jus de veau; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, on fait mitonner le potage, & on ſert au naturel ces *herbes* dans la ſoupe, ſans faire de garnitures. On peut ſi l'on veut maſquer ces potages de telle viande que l'on veut, comme chapons, poulardes, gros pigeons, perdrix, canards, jarets de veau, &c. La façon de les faire cuire eſt égale. Il faut à tous leur trouſſer les pates dans le corps, les faire blanchir un inſtant, ne les mettre cuire dans la marmite au potage, que le tems qu'il faut pour la cuiſſon. On ſert ces volailles au milieu du potage, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, un peu de boüillon, gros ſel par deſſus. Le jos de vêau dans ces potages doit être préféré à celui du bœuf, étant plus léger & plus rafraîchiſſant, quand il eſt fait avec ſoin & un peu d'oignons. Un potage Printannier aux herbes ſe fait avec pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laituë, oſeille, trois ou quatre oignons, une piece de perſil, du beurre, le tout boüilli enſemble. On le paſſe au tamis, on y délaie ſix jaunes d'œufs, qu'on lie ſur le feu, & qu'on met dans le porage, quand on eſt prêt à ſervir.

HERBIER, c'eſt le tuyau ou canal de la reſpiration qui eſt dans le col de l'oiſeau. C'eſt un terme de Fauconnerie.

HERIGOTTE', terme de Chaſſe, qui ſe dit d'un chien qui a une marque aux jambes de derriere. Un chien retrouſſé, & *hérigotté* eſt propre à faire un limier.

HERIGOTTURE, terme de Chaſſe. C'eſt une marque qui vient aux jambes de derriere d'un chien, qui eſt un bon ſigne, quand il n'y en a pas pluſieurs.

HERON, grand oiſeau aquatique & ſauvage, qui a le col long & un grand bec, de haut vol, & qui vit de poiſſon. Il y en a de blancs, de cendrés, & d'autres qui ont une eſpece d'aigrette ſur la tête. Les courlieux & les butors ſont des eſpeces de *hérons*. Le *héron* ſe prend comme les oies ſauvages; on en trouve ſur les rivieres, les étangs, & autres lieux où il y a du poiſſon en abondance. On dreſſe les oiſeaux de proie au vol du *héron*. Voyez VOL DU HERON.

HERONIER, en Fauconnerie, ſe dit à l'égard des faucons qui ſont inſtruits au vol du héron. Un faucon *héronier* s'appelle *nonet* quand il eſt mis au vol plus bas; on appelle auſſi un oiſeau *héronier*, quand il eſt ſec, vîte, bien diſpos & alaigre, qui n'eſt point chargé de cuiſine, non plus que le héron qui a la

Digitized by Google

cuiſſe eſſuyée, l'aile ſéche & ferme, le corps bien couſu dans ſa peau.

HERPE', terme de Chaſſe. C'eſt une bonne qualité à un chien de chaſſe d'avoir le jarret droit & bien *harpé*.

HO, LOLO, LOLOO, LOOOO, c'eſt le terme dont uſe un valet de limier le matin quand il eſt allé aux bois, pour exciter ſon chien à aller devant, & de rabatre des bêtes qui paſſeront. Il le peut exciter de la langue.

HOBEREAU, c'eſt en Fauconnerie un oiſeau de leure, qui prend les petits oiſeaux. Cet oiſeau eſt marqueté ſous le ventre, & a le dos & la queuë noirâtres.

HOCHEPIED, terme de Fauconnerie. C'eſt ainſi qu'on appelle l'oiſeau de proie qu'on jette après le héron, pour le faire monter.

HOMARS, coquillage qu'on ſert froid en entremets ſur une ſerviette, les groſſes pates autour, & ouvert par le milieu.

HONGRE, cheval châtré. Les chevaux *hongres* quand ils ont contracté un vice, mal aiſément le perdent-ils. *Voyez* CHEVAL.

HONGRER, châtrer un cheval. Il y a des gens qui ſont fort habiles à châtrer les chevaux, il faut ainſi en choiſir, quand on veut faire faire cette opération, qui eſt très-dangereuſe quand on s'y prend mal, puiſque ſouvent elle fait mourir le cheval. Les chevaux *hongres* n'ont pas tant de vigueur que ceux qui ſont entiers: on s'en ſert pour monter, c'eſt à quoi ils ſont plus propres.

HORUA, à moi theau, terme d'uſage, lorſque les Piqueurs veulent faire venir à eux les chiens, pour les faire entrer en quelque taillis au fort.

HOU, HOU, HOU APRES L'AMI. Ce ſont les termes, dont le valet de limier doit uſer, parlant à ſon limier, quand il laiſſe courre un loup ou un ſanglier.

HOUBLON. Il ſe mange ordinairement dans le Carême pour une ſalade cuite. On le fait cuire dans de l'eau, avec un peu de ſel; quand il eſt cuit & refroidi, bien égoutté, on le dreſſe dans le plat qu'on doit ſervir. On met deſſus ſel, poivre & vinaigre.

HOUPER un mot long ou deux; c'eſt quand un Véneur appelle ſon Compagnon, lorſqu'il courre un cerf ou autre bête courable, qui ſort de ſa quête, & entre en celle de ſon Compagnon.

HOURAILLIS, terme de Chaſſe. C'eſt une méchante meute, qui n'eſt compoſée que de chiens galleux, maigres ou eſtropiés, qui ne peuvent rendre aucun ſervice.

HOURET, terme de Chaſſe. C'eſt un mauvais chien de chaſſe.

HOURVARIS, terme de Chaſſe, qui ſignifie retour, quand on rappelle les chiens pour courir d'un autre côté, quand ils ſont hors de voie.

HOUZURES, ou CROTTERES: c'eſt quand un ſanglier vient de ſortir du foüille, qu'il entre dans le bois, où il met de ſa crote ſur les branches en s'y frotant, ce qui ſert à connoître la hauteur.

HUAU, n'eſt autre choſe que les deux ailes d'une buze ou d'un milan, que l'on attache avec trois ou quatre grelots, ou ſonnettes de Fauconnerie, au petit bout d'une verge.

HUITRES. Elles ſe mangent ordinairement cruës, avec du poivre. On en ſert auſſi dans leurs coquilles cuites ſur le gris, feu deſſous, & la pelle rouge par deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites. Elles s'appellent *huîtres ſautées*. Elles ſe ſervent encore grillées d'une autre façon. On les ouvre, & on met dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chape-

lure de pain ; on les fait cuire ſur le gril & la pelle rouge par deſſus. Les *huîtres* ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, ſarcelles. Pour-lors on les fait blanchir dans leur eau à très-petit feu. On prend garde qu'elles ne boüillent, cela les tacorniroit. On les met après dans de l'eau fraîche, on les retire enſuite pour les bien égoutter ſur un tamis. On a enſuite un bon coulis gras ſans ſel, on y met deux anchois hâchés & les *huîtres* ; on les fait chauffer ſans qu'elles boüillent, & on ſert avec ce que l'on juge à propos. Pour faire des *huîtres en hachis* ; on en met un demi cent dans l'eau chaude, quand elle eſt prête à boüillir, on les retire pour les mettre dans de l'eau fraîche ; on les fait égoutter, & après on n'en prend que les tendres. Si on prend le tout, que le dur ſoit haché à part très-fin, & on met enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi. Si on en veut mêler avec de la chair de carpe, cela augmente le hachis, & lui donne bon goût, on met dans une caſſeroſe un morceau de beurre, avec perſil, ciboule, champignons hachés : on les paſſe ſur le feu, on y met une pincée de farine, on moüille après avec un demi-ſetier de vin blanc, & autant de boüillon maigre.

HURE, tête de ſanglier. On dit auſſi une *hure* de ſaûmon, de brochet. Il faut avoir recours à l'article du brochet, pour voir comme on l'accommode.

HYVER, ſaiſon qui comprend les mois de Décembre, Janvier & Février. Ces mois ont entierement rapport à l'Automne par les proviſions & l'abondance de ce qu'elle fournit pour la vie, comme pain, vin, légumes & toutes ſortes de fruits ; viande, volaille, gibier & poiſſons, tout eſt de même. Ces deux dernieres ſaiſons, qui ſont le tems de la bonne chere, ne doivent pas être ſéparées. On a en *Hyver* pour le ſervice des tables, tout ce qu'on a en Automne.

JAM. JAM.

JAMBE ROMPUE. Un Fauconnier qui voit qu'un de ſes oiſeaux s'eſt rompu la *jambe*, doit prendre une jeune branche de pin de la groſſeur du petit doigt & de l'écorce : il la fendra en deux écliſſes, pour tenir la *jambe* de l'oiſeau bien droite. Puis on lui fait un emplâtre de boli arméni, de ſang de dragon & de glaire d'œuf. On le tient ainſi bandé durant trente jours, au bout deſquels on peut de tems en tems relâcher les écliſſes, ſans les ôter que dix jours après, & lorſqu'il y aura quarante jours d'expirés, il ſera guéri. Il faut bien cependant prendre garde que l'oiſeau ne ſe débate ; & pour y remédier, on les tient en lieu obſcur, qui ne ſoit ni froid, ni humide. Si la rupture eſt au deſſus du genou, & ſi haut qu'elle ne ſe puiſſe que mal aiſément lier & écliſſer, on ne doit point s'en étonner pour cela, l'oiſeau ſe guérira de lui-même. Quant au bas de la *jambe*, on le peut panſer comme on l'a dit.

JAMBE DE BETE, c'eſt depuis le talon juſqu'aux os, pour bêtes fauves ; & aux gardes, pour bêtes noires, qui en font auſſi la largeur.

JAMBES. Les *jambes* ſont les parties baſſes du corps du cheval, qui lui

ſervent à ſe ſoûtenir ou à marcher. Les *jambes* de devant d'un cheval ſont compoſées de différentes parties ; le bras doit être large & nerveux ; le muſcle, qui eſt au deſſous des ars hors de la jambe, doit être gros, nerveux & charnu : quoique le canon ſoit menu, ſi le bras eſt fort, & que ce muſcle ſoit fort gros, il ſuppléra en quelque maniere au défaut du canon.

Le bras de ces *jambes* doit encore être long ; c'eſt ce qu'il faut obſerver ; les chevaux ſe laſſent moins, & ſont plus en état de réſiſter au travail.

Pour ce qui eſt des chevaux de Manége, le bras le plus court eſt le meilleur. Les chevaux qui ont le nerf de la *jambe* petit, l'ont preſque toujours près de l'os, & ſont ſujets à s'arrondir la *jambe*. On appelle ces *jambes*, des *jambes* de bœuf.

Après avoir parlé des *jambes* de devant, parlons de celles de derriere.

Les *jambes* de derriere, pour être bien faites, doivent être comme celles de devant, c'eſt-à-dire, avoir le muſcle & le nerf gros. Quant aux autres parties qui les compoſent, nous avons parlé de chacune en particulier, on peut y voir, & voici quelles elles ſont.

Les *jambes* de devant contiennent l'épaule, le coude, le bras, l'ars, le genou, le canon, le boulet, le paturon & la couronne.

Il reſte à nommer ce qui compoſe la *jambe* de derriere.

Il y a les os des hanches, le graſſet, les cuiſſes, le jarret & l'éparvin. *Voyez* à tous ces mots ce qu'il y a à conſidérer pour bien choiſir un cheval.

JAMBON, on met la cuiſſe & l'épaule du cochon en *jambon*. Pour cet effet, on fait une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre, toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thim, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, genievre, qu'on moüille avec moitié eau, & moitié lie de vin. On laiſſe infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures : enſuite on la paſſe au clair, & on met tremper les *jambons* dedans pendant quinze jours, puis on les tire de la ſaumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien eſſuyés, on les met fumer à la cheminée. Quand ils ſont ſecs, pour les conſerver, on les frote avec de la lie de vin & du vinaigre, & on met par deſſus de la cendre.

Quand on les veut faire cuire, on en ôte le mauvais, ſans rien ôter de la coüenne. On les fait déſaler dans l'eau, deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux, & qu'on les juge aſſez déſalés ; on les envelope dans un torchon blanc, & on les met dans une marmite pas plus large que le *jambon*. On y met deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes. On fait cuire le *jambon* pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu. Quand il eſt cuit, on le laiſſe refroidir dans ſa cuiſſon. On retire enſuite, & on enleve doucement la coüenne, ſans ôter de la graiſſe. On le met par deſſus la graiſſe, du perſil haché avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par deſſus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe, & prenne belle couleur.

On ſert le *jambon* froid ſur une ſervietre pour gros entremets. Quand les *jambons* ſont nouveaux & petits, on peut les faire cuire à la broche, & les ſervir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils ſoient beaucoup plus déſalés pour la broche, que pour la braiſe. Pour accommoder un *jambon en cincarat*, on coupe du *jambon* en tranches fort minces. On les met dans une caſſerole, ou dans une poële avec un peu de gras de *jambon* ou du lard : on fait cuire le tout à petit feu. Quand il eſt cuit, on dreſſe le

le *jambon* dans un plat. On met dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concaſſé. Il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant la ſauſſe avec une cuillier, & on la ſert ſur le *jambon*.

JARDIN : il faut donner le *jardin* aux laniers & aux ſacres ſur la pierre froide. *Voyez* JARDINER.

JARDINER, ſe dit par rapport aux oiſeaux qu'on expoſe le matin au Soleil dans un *jardin*. Il faut, dit-on, *jardiner* les autours, ſur la barre ou ſur le bloc. Cela ſe dit en terme de Fauconnerie.

JARRET DROIT, c'eſt ſigne de viteſſe aux chiens.

JARRET DE CHEVAL, eſt la jointure du train de derriere, qui aſſemble la cuiſſe avec la jambe; les maux de *jarret* ſont très-dangéreux pour un cheval, ils le rendent étroit de boyaux, & pour-lors ces maux ſont incurables.

Il faut lorſqu'on achete un cheval en conſidérer les *jarrets*, comme une des plus importantes parties, où il n'y a point de petits défauts, auxquels peu de perſonnes s'attachent; & pour commencer l'examen d'un *jarret*, il en faut voir la pointe. S'il y a des chapelets, c'eſt un défaut, ainſi que d'autres maux auxque's cette partie eſt ſujette, comme veſſigoux, courbes, variſſes, éparvins, jardon & ſoulandres. *Voyez* aux Lettres ſous leſquelles tombent ces mots, vous trouverez ce qu'ils ſont naturellement, & comme on les connoît.

Le *jarret* d'un cheval, pour être ſans défaut, doit être grand, ample, bien vuide & ſans enflure. Voyons quels remedes on peut apporter au *jarret*, quand il lui eſt ſurvenu quelque inconvénient.

Les efforts du *jarret* ſont les plus dangéreux, à cauſe de la douleur que les parties nerveuſes ſouffrent quand elles ſont meurtries; le cheval en ſéche, il devient maigre, & enſuite il lui reſte tant de maux fâcheux, que s'il n'en n'eſt eſtropié, il en devient du moins défectueux. On connoît les efforts du *jarret* en ce que le cheval boite, que le *jarret* eſt enflé, & qu'il feint, quand on y touche.

Pour y remédier, il faut ſaigner le cheval du col, lui charger tout le *jarret* de ſon ſang, même mêlé avec de l'eau-de-vie, & quand la charge du ſang ſera ſéche, appliquer par deſſus un bon onguent; puis le même jour, ſans ôter l'onguent, environ huit ou dix heures après qu'il ſera appliqué, le froter avec eau-de-vie. Toutes les fois qu'on réitere l'onguent, il ne faut point oublier l'eau-de-vie.

Les bains aſtringens, comme pour le flux de ventre, ſont très-bons, *voyez-y*. Si tout cela ne peut reſſerrer l'enflure, & qu'il y vienne apoſthume, on l'ouvre avec un bouton de fer, puis on le panſe comme une plaie ſimple.

Si c'eſt un coup de pied que le cheval ait eu au *jarret*. *Voyez* COUP.

Si c'eſt pour une enflure cauſée d'un coup de pied à cette partie, on prend une livre de graine de lin réduite en farine, on la délaye avec du vin pour en faire de la boüillie bien cuite. Lorſqu'elle s'épaiſſit, on y mêle quatre onces de térébenthine commune, ſix onces de poix de Bourgogne fonduë dans un pot à part; & quand la térébenthine eſt bien mêlée dans la boüillie, on y ajoute la poix de Bourgogne: ôtez le tout du feu, & le remuez bien juſqu'à ce que vous y puiſſiez ſouffrir le doigt, & l'appliquez toutes les vingt-quatre heures.

S'il y avoit grande douleur au *jarret*, & que le cheval boitât beaucoup, après un coup violent qu'il s'y ſeroit fait lui-même, le plus ſûr ſeroit d'y mettre de l'onguent pour les *jarrets*. Voyez ONGUENT.

JAVART, maladie de cheval, c'eſt une petite tumeur, qui ſe réſoud en

apoſthume ou bourbillon, qui ſe forme au paturon, ſous le boulet & quelquefois ſous la corne. Il y a trois ſortes de *javarts* : le *javart ſimple*, le *nerveux*, & le *javart encorné*. Le premier eſt le plus ordinaire.

Les *javarts* ſont quelquefois des ſuites de gourmes & autres impuretés que la nature pouſſe au dehors, & ils viennent bien ſouvent par des meurtriſſures & des heurts, ou pour avoir laiſſé amaſſer de la craſſe dans les paturons.

Le *javart nerveux*, eſt ainſi appellé, parce qu'il eſt au deſſous ou au deſſus, ou à côté du nerf. Il y a en a de trois ſorres. La premiere ſe forme ſous un des nerfs du paturon ; l'autre deſſus, & le troiſiéme, qui eſt très-dangéreux, vient plus haut que le boulet, à côté du gros nerf, aux jambes de derriere. Souvent les chevaux après avoir été traités de ce dernier *javart* en reſtent eſtropiés; plus il eſt placé ſur le nerf, plus il eſt difficile à guérir.

Pour le *javart encorné*, il eſt très-dangéreux : il tient de la corne & de la couronne, & eſtropie ſouvent le cheval, parce qu'il l'oblige à faire quartier neuf. Voilà les trois ſortes de *javarts* ; & pour les guérir, voici ce qu'il faut y obſerver.

Le *javart ſimple* ſe guérit en faiſant ſortir le bourbillon ; & pour cela, on prend gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre ; on démêle le tout avec du vinaigre, & on l'applique ſur le *javart*. Ce remede eſt très-ſpécifique, car en vingt-quatre heures il fait ſon effet.

Au défaut de ce levain :

Prenez le blanc de deux ou trois poireaux, ou des oignons blancs, pilez-les, mêlez-y gros comme un œuf de vieux oing, & une pincée de graine de moutarde ; mêlez le tout & l'appliquez ſur la tumeur.

Il faut continuer ce ſoin tous les jours & le bourbillon ſortira bientôt. Si le *javart* a fait un grand eſcarre, il faut bien nettoyer la plaie avec de la filaſſe, y appliquer l'onguent, dont on vient de parler, ou froter le mal avec une herbe appellée la *grande éclaire* ; rien ne deſſéche mieux une plaie que cette herbe. On peut, ſi on veut, faire ce qui ſuit pour faire ſortir le bourbillon.

Il faut hacher menu deux ou trois oignons, les faire cuire en eau, avec une poignée de mauves & autant de ſenneçon ; le tout étant cuit, égoutez-le de ſon eau, ajoutez-y une poignée d'oſeille crue ; pilez le tout, & en faites une maniere de pâte ; mêlez-y de la farine de lin pour l'épaiſſir, & en faites un cataplaſme ſur de la filaſſe, que vous appliquerez chaudement ſur le *javart*. Ce mal eſt commun aux jeunes chevaux, & pour les guérir les drogues ſuivantes y ſont encore merveilleuſes : ſçavoir, l'huile vieille, le beurre, les graiſſes de la volaille, de porc, la moelle de cerf, de bœuf, & on fait de l'une ou l'autre de ces drogues des compoſés, avec farine de ſeigle ou mie de pain. On ſe ſert encore heureuſement pour cela de diachilon ou de baſilicum.

Quant au *javart nerveux*, qui eſt plus dangéreux que le précédent, à cauſe qu'il ne peut venir à maturité, étant trop enfoncé ſous le nerf qui empêche l'effet du remede, on met deſſus l'emmiellure blanche. *Voyez* EMMIELLURE, à laquelle on ajoute de la térébenthine & de la farine de lin. On envelope tout le paturon avec cette compoſition ; on charge la jambe juſqu'au haut, avec de la lie de vin rouge toute froide ; elle empêche la chute des humeurs.

S'il y a apparence que le *javart* veuille venir à matiere en quelque endroit, il faut y donner adroitement huit ou dix boutons de feu tout autour, & percer le

cuir; puis froter un plumaceau de baſilicum, & le mettre dedans. La jambe doit toujours être chargée avec de la lie de vin : on continuë ainſi à panſer le cheval, juſqu'à ce que l'eſcarre des boutons de feu ſoit tombée. Si par hazard la peau ſe détache de la chair d'un bouton à l'autre, & que la matiere vienne en trop grande abondance, il faudra quitter l'emmiellure & ſe ſervir du remede qui ſuit.

Prenez une livre ou deux de térébenthine commune, mettez-la dans un pot, & la faites chauffer en la remuant peu à peu avec une ſpatule de bois. Ajoutez-y de la ſuie de cheminée fort fine pour l'épaiſſir, en remuant toujours auprès d'un petit feu. Le tout étant réduit en onguent, lavez tout le mal du cheval avec de l'eau-de-vie, & y appliquez chaudement de ce remede ſur de la filaſſe. Il faut toutes les fois qu'on fait chauffer ce reſtrictif le remuer, autrement il ſe met tout en grumeaux.

La nourriture d'un cheval atteint d'un *javart nerveux* ſera de ſon moüillé, point d'avoine; au milieu du premier remede, on pourra ſe ſervir de celui qui ſuit. Il eſt bon pour la ſeconde eſpece de *javart nerveux*.

Prenez beurre frais & huile d'olive, de chacun quatre onces; faites-les chauffer avec demi-livre d'eau commune, ajoutez-y deux onces de farine de lin : cuiſez le tout comme pour de la boüillie, & y mêlez ſur la fin de la cuiſſon deux onces de fiente de pigeons pulvériſée; appliquez le tout chaudement ſur le *javart*, il fera ſortir le bourbillon. Si ce remede ne réuſſit pas, faites ce qui ſuit.

Vous ferez cuire quatre oignons de lis ſous la cendre, vous les pilerez, & y ajouterez de la graiſſe de poule & de porc trois onces, deux onces d'huile de lin, deux jaunes d'œufs durs; mêlez bien le tout dans un mortier, & en appliquez ſur le *javart* chaudement, avec de la filaſſe & une envelope : chargez toujours la jambe du cheval, comme on a dit, & quand la chair ſera venuë belle & nette, frotez la de ſuc d'éclaire, & en liez le marc par deſſus : ou bien mettez-y du charbon pilé, ou de la couperoſe brûlée. Il y en a qui lavent la plaie avec de l'eau-de-vie ou de l'urine, & qui la poudrent avec de l'écaille d'huître calcinée.

Si la plaie que le *javart* a faite, lorſque le bourbillon eſt ſorti, s'eſt ouverte extrêmement, on la peut mondifier avec de l'opium, puis la deſſécher avec l'onguent martianum; ou bien avec une compoſition de miel, de verd de gris, eſprit de vin & farine, dont on fait un onguent.

Reſte à traiter des *javarts nerveux* de la troiſiéme eſpece, & pour y réuſſir :

Il faut ſaigner du col le cheval qui en eſt atteint, le ſuſpendre, afin qu'il ne s'appuie point ſur ſa jambe malade, & lui faire bonne litiere : on y applique l'emmiellure blanche; on charge la jambe, comme on a dit, & on applique le feu ainſi qu'il a été marqué.

Ces ſortes de *javarts* donnent la fiévre au cheval, le dégoûtent & le font mourir, ſi on n'en prend bien du ſoin, leur donnant ſouvent de bons lavemens, avec polycreſſe, les nourriſſant avec la corne & les abbreuvant avec de l'eau blanche. Le ſon moüillé, mêlé de deux onces de foie d'antimoine, eſt très-bon pour les atteintes de ces *javarts*. Il faut lui donner le lendemain une once de poudre cordiale dans du ſon moüillé, puis le troiſiéme jour ne lui rien donner.

Quant à la maniere de panſer ce *javart nerveux*, avec l'inciſion qu'on fait avec un couteau de feu, lorſque la ſonde va droit à l'os; ou même en montant ſans pénétrer dans les tendons, ou dans le bouler même, & que l'ouverture eſt en état, on conſidere s'il n'y a point

d'autre fond, pour y pénétrer encore. Enſuite on y met de l'huile de laurier & de la filaſſe par deſſus. On laiſſe ainſi le mal pendant deux jours, puis on y remet de l'huile, & on continuë de la ſorte; après quoi on met un mondicatif. *Voyez* ONGUENT pour les *javarts*. Paſſons au *javart encorné*.

Ce mal eſt aiſé à connoître & difficile à guérir. Il faut ſonder le trou, pour ſçavoir où le mal pénétre: s'il entre bien avant dans la corne & ſous la couronne, le quartier qui eſt au deſſous de l'enflure ſe deſſéche & ſe ſerre, & ſouvent le cheval en boite fort bas. Plus les *javarts* ſont profonds, plus la guériſon en eſt difficile.

Il y a deux voies par où on peut parvenir à la guériſon du *javart encorné*; l'une par le feu, l'autre avec le raſoir & les cauſtics La derniere méthode ſe pratique lorſque le *javart* eſt invétéré; car pour-lors il faut couper juſqu'à ce qu'on voie le fond du mal, car ſans cela lorſqu'on croit le *javart encorné*, guéri, le cheval recommence à boiter plus qu'auparavant.

S'il n'y a point de fond, & que le cheval boite beaucoup, c'eſt ſigne qu'il y a quelque bout de tendon de gâté, & que l'inciſion n'a pas été aſſez profonde, au long de la couronne, tirant vers la pince, pour embraſſer tout ce tendon gâté; c'eſt pourquoi il faut recommencer à ſonder comme auparavant, & mettre dedans de l'huile de laurier; puis au bout de trois jours, une compoſition de térébenthine, miel & tare; chauffez & mêlez enſemble juſqu'à ce que les eſcarres ſoient tombées, après quoi de l'eau-de-vie ſeule achevera de guérir les plaies, comme on a dit.

Souvent la corne qui eſt au deſſous de la plaie ſe détache, ſerre la chair vive, & fait boiter le cheval ſur la fin de la guériſon. Cela étant, coupez cette corne, deſſéchez les chairs, & empêchez qu'elles ne ſoient meurtries par la corne qui eſt dure: s'il reſte quelques plaies ſur la couronne, on la deſſéchera avec un onguent fait exprès. *Voyez* ONGUENT pour deſſécher les plaies ſur la couronne.

On guérit auſſi les *javarts encornés* avec le feu. Les Maréchaux ſçavent comment cela ſe fait: enſuite on met ſur tout le mal l'onguent avec la térébenthine, miel & tare, comme on l'a déja dit.

Quand le cheval ne boitera plus, & qu'il n'y aura plus que la plaie, on mettra deſſus un bon onguent. Si la chair n'eſt pas belle, il faut la toucher avec l'eau vulnéraire.

JET, petite entrave qu'on met au pied d'un oiſeau. On l'attache d'envoi, ou de retenuë.

JETTER. On dit, en Fauconnerie, *jetter un oiſeau du poing*, quand on le donne du poing après la proie qui fuit. Les faucons étant affaitrés, comme on a dit au mot AFFAITER, & revenant au leurre de leur plein gré, comme on le dira au mot LEURRE, on leur met des ſonnettes, plus ou moins groſſes, ſelon qu'ils ſont plus ou moins courageux; & même il vaut mieux les leur donner plus groſſes, que plus petites, juſqu'à ce qu'on ait connu qu'elle eſt la force de ces oiſeaux. Après qu'on les a ainſi armés, on les porte, comme on a dit déja, dans un champ, & là pratiquant tout ce qui a été dit aux mots FAUCONNERIE, AFFAITER & LEURRE, ſurtout à l'égard du chaperon, on voit, qu'animés par la voix du Fauconnier qui eſt à cheval, ils battent des ailes, & commencent à ſe mouvoir ſur le poing: pour-lors on ne perd point de tems à les déchaperonner, & leur laiſſant un libre eſſort, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aiſément, ils faſſent leur montée avec plus de facilité. Le faucon alors quelquefois branle en haut ſur la

tête du Fauconnier, & rode de bonne action : cela étant, il faut d'abord *jetter le leurre* à contre-vent, & rappeller ſon oiſeau à haute voix. Mais ſi cet oiſeau vient à chevaucher le vent, il faudra deſcendre de cheval pour le laiſſer paître de ce gibier, & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant ſur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux ne veut point s'élever du poing, & qu'au contraire il vole à terre & y prend mote, ce qui eſt un défaut aſſez ordinaire à la plûpart des oiſeaux forts. On les en corrige cependant lorſqu'on va au devant d'eux a cheval, & qu'on les épouvante avec une baguette : auſſitôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris. Si tout le ſoin qu'on ſe donne pour rendre un faucon docile eſt inutile, on choiſira un endroit fort fréquenté par les corneilles, les étourneaux & autres oiſeaux de cette nature. On y portera le faucon ſur le poing; on lui relâchera un peu le chaperon, puis s'approchant des oiſeaux, on le déchaperonnera tout d'un coup, & on le jettera deſſus dans le tems qu'ils voudront s'envoler, afin que ce faucon leur donnant la chaſſe faſſe une montée aſſez étenduë.

Tandis que tout ſe paſſe ainſi, il faut que le Fauconnier ait un canard tout prêt, & après lui avoir joint les grandes ailes, ſur les paupieres, qu'il le prenne de ſa main droite par la partie de l'aile qui eſt au dos. Enſuite on le préſente au faucon, en le rappellant à haute voix, & dans un endroit le plus commode qu'il eſt poſſible, afin de l'obliger de fondre deſſus. On *jette* ce canard en l'air du côté que vole l'oiſeau de proie, afin qu'il le voie; & s'il arrive que ce faucon lui donne des avillons, il faut lui laiſſer s'en paître à loiſir, & l'encourager même en lui parlant.

Quand cet oiſeau s'eſt ainſi exercé ſur ſa proie, on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis de la langue, de ſon cœur, de ſon foie; & lorſqu'il en ſera repu, on prendra la cuiſſe pour la lui faire tirer quand il ſera retourné ſur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaiſer ſa faim. On ne lui donnera de ce pât qu'avec modération, afin d'en pouvoir mieux enduire ſa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & juſqu'à ce que déployant ſes ailes, l'oiſeau ſemble vouloir s'eſſorer.

Comme il eſt des faucons d'un naturel plus docile les uns que les autres, on en voit quelquefois qui prennent le bouton au premier ou au ſecond ſaut qu'ils font, ſi bien que lorſque cela arrive, il faut avoir deux ou trois albrans, & être autant de perſonnes placées en différens endroits, de maniere qu'ils puiſſent faire voler le faucon. Celui vers lequel cet oiſeau prendra ſon eſſort ne doit point manquer de lui *jetter* l'albran. S'il voit qu'il fonde deſſus, c'eſt ſigne qu'il ſe corrige de ſon défaut : pour-lors, comme on l'a déja dit pluſieurs fois, on le laiſſera s'en paître à plaiſir, en lui parlant toujours pour l'y animer : mais ſi après trois ou quatre jours il paroît encore être de peu de créance, il faut l'abandonner comme un oiſeau propre à rien.

Voilà comme il faut *jetter le faucon* : la *Figure 76. Planche VI.* démontre l'attitude qu'on doit tenir alors; comment l'oiſeau doit être poſté, & de quelle maniere les faucons fondent en l'air ſur leur proie. *Voyez* AFFRIANDER l'oiſeau au leurre.

JETTER. On dit, en terme de Venerie, qu'un cerf *jette* ſa tête, lorſqu'il muë, que ſon bois tombe, ce qui lui arrive ordinairement en Février ou en Mars. *Voyez* CERF, ce qui a été dit à ce ſujet.

JEU : on dit, faire *jeu* aux autours,

c'eſt-à-dire, leur laiſſer plumer la perdrix.

JEUNES CERFS, ſont ceux qui ſont à leur deuxiéme, troiſiéme & quatriéme tête, ſe nomment ainſi; ils peuvent pouſſer juſqu'à huit, dix ou douze andoüillieres, ſuivant les pays.

IL BAT L'EAU, c'eſt un terme dont on uſe quand la bête qu'on chaſſe entre & donne de l'eau.

IL VA LA CHIENS, terme dont on parle aux chiens, lorſqu'ils chaſſent à la direction & à la prudence du Piqueur.

IL PERCE, c'eſt-à-dire, le cerf va en avant.

IMMONDICES, ce ſont les excrémens des chiens.

INDUIRE. On dit: *cet oiſeau a induit ſa gorge*: c'eſt-à dire, qu'il a digéré la viande qu'il a priſe.

INFIRMES.

L'Extrait de la Déclaration du Roi, du 3. Mars 1604. porte:

» Ceux de notredite Nobleſſe, qui » ſeront ſexagénaires, ou incommodés » d'âge par la vieilleſſe, ou par les bleſ» ſures, ou autres incommodités en leurs » perſonnes: ceux là, en ce cas & non » autres, pourront faire tirer au gibier, » non défendu, par l'un de leurs Do» meſtiques, duquel ils répondront, & » en leur préſence ſeulement & non au» trement; à la charge encore qu'aucun, » en vertu de la préſente permiſſion, » ne pourra approcher avec ladite ar» quebuſe d'une lieuë près de nos forêts » & buiſſons, ſur les peines portées par » les défenſes ſuſdites. «

INSTRUCTION & JUGEMENT.

La ſuite de l'Article XXXI. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte:

» Mais quant à l'Inſtruction & Juge» ment, ils appartiendront au Lieute» nant de Robe longue, à la pourſuite » & diligence de nos Procureurs. ſans » néanmoins qu'ils puiſſent exclurre les » Capitaines & Lieutenans des Chaſſes » d'aſſiſter à l'une & a l'autre, ſi bon » leur ſemble, & d y avoir leurs ſéances » & voix délibérative; ſçavoir, le Capi» taine avant le Maître, & le Lieute» nant du Capitaine avant celui de la » Maîtriſe, ès cas ci-deſſus ſeule» ment. «

L'Article XXXII. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte:

» Exceptons toutefois les Capitaines » des Chaſſes de nos Maiſons Royales, » de Saint Germain en Laie, Fontaine» bleau, Chambort, bois de Boulogne, » Varenne du Louvre & Livoy, que » Nous maintenons, & en tant que be» ſoin ſeroit, confirmons dans leurs ti» tres & poſſeſſions, d'inſtruire & juger » à la diligence de nos Procureurs en » ces Capitaineries, tous procès civils & » criminels pour fait de chaſſe, en appel» lant avec eux les Lieutenans de Robe » longue, & autres Juges & Avocats, » pour conſeil. «

L'Article XXXIII. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte:

» Exceptons auſſi les Capitaines des » Chaſſes de nos Maiſons Royales, Vin» cennes & Compiégne, & ceux dont les » états ont été par Nous envoyés à la » Cour des Aides, depuis la révocation, » auxquels nous attribuons pareille Ju» riſdiction, qu'à ceux de Saint Germain » en Laie, Fontainebleau, Chambort & » Varenne du Louvre. «

L'Article XXXVI. de la même Ordonnance porte:

» Les Jugemens rendus par les Capi» taines des Chaſſes de nos Maiſons » Royales, qui contiendront peine afflic» tive, ſeront ſignés ſur la minute qui » demeurera au Greffe de la Capitaine» rie, du Lieutenant de Robe longue, » & des autres qui auront été appellés

» pour conſeil, & mention faite dans les » expéditions qui en ſeront délivrées de » leurs noms & qualités, à peine de » nullité. «

L'Article XXXVII. de la même Ordonnance porte :

» Les condamnations qui n'excéde- » ront point la ſomme de ſoixante livres, » pour toutes reſtitutions & réparations, » ſans autre peine ni amende, ſeront » exécutées par proviſions & ſans préju- » dice de l'appel. «

INTRODUIRE. On dit : *on a introduit ce faucon au vol* ; c'eſt-à-dire, on a commencé à le faire voler.

ISSUS D'AGNEAU : ſous le nom d'*iſſus*, on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds. On ôte les mâchoires & le muſeau ; on les fait dégorger dans de l'eau, avec le reſte de l'*iſſus*, coupé par morceaux. On les fait blanchir un moment, & on les fait cuire à petit feu, avec du boüillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, ſel & poivre. Quand il eſt cuit, on délaye trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait. On fait lier la ſauſſe ſur le feu ; on y met après un filet de verjus : on dreſſe la tête dans le plat qu'on doit ſervir ; on découvre la cervelle, & on met le reſtant autour & la ſauſſe par deſſus.

On fait des potages à l'*iſſus d'agneau*, de même que les potages à la vierge, avec cette différence, que l'on fait cuire l'*iſſus d'agneau* à part avec du boüillon. Quand il eſt cuit, on garnit le bord du plat à potage de l'*iſſus*, & la tête au milieu. Si on n'a point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, on met en la place un peu plus d'amandes douces.

LAC. LAI.

LACET, c'eſt, en terme d'Oiſeleur & de Chaſſeur, pluſieurs brins de crins de cheval, cordelés enſemble. On tend les *lacets* aux oiſeaux, pour les prendre par le pied. Il ſe fait auſſi des *lacets* de fil de ſoie, ou de fil de fer.

On prend les perdrix aux *lacets*, on les attache au bas des piquets, qu'on couche à plate terre dans le milieu de la paſſée. Nous avons donné une Figure dans l'article des *beccaſſes*, qui peut ſervir de modéle pour les *perdrix*. Voyez la *Figure 43. de la Planche I I.* Ce n'eſt pas que ces *lacets* ſoient auſſi ſûrs pour les *perdrix*, que pour les *beccaſſes*.

LACET, piége qu'on tend aux oiſeaux, & à d'autres animaux, pour les prendre. Il y a pluſieurs ſortes de *lacets* pour cela, & différentes manieres de les tendre. On verra à chaque animal, qu'on prend ainſi, comment cela ſe pratique.

LACHER, terme d'Autourſerie, ſe dit de l'autour quand il part de la main, ce qui ſe fait en l'ouvrant.

LADRE. Liévre *ladre* eſt celui qui habite aux lieux marécageux.

LAISSE'ES, ce ſont les fientes des loups, & des bêtes noires.

LAISSER courre, c'eſt faire courre la bête aux chiens courans : le lieu, où ſe doit lancer le cerf, ſe nomme ainſi.

LAITAGE. Rien ne demande une plus grande propreté que le *laitage*. Il eſt utile en cuiſine. Il entre dans bien des apprêts.

LAITUES. Les *laituës* ſe mangent en ſalade, quand elles ſont belles &

tendres. Elles ſe ſervent auſſi en ragoût, & à garnir des potages. De telle façon qu'on les mette, après les avoir épluchées, & lavées, on les fait cuire dans de l'eau un bon quart-d'heure. On les retire après dans de l'eau fraîche; on les preſſe. Si c'eſt pour un potage, on les ficele, & on les fait cuire avec bon boüillon. On les ſert autour du plat à ſoupe. Le boüillon, où elles ont cuites, ſert à mettre dans le potage. Si c'eſt pour entrée, après les avoir preſſées, on les fait cuire avec du beurre, bon boüillon, & coulis, aſſaiſonnés de bon goût. Quand on eſt prêt à ſervir, on les met deſſous la viande, qu'on juge à propos.

Les *montans de laituës* ſont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande. Après les avoir épluchées, on les met cuire avec de l'eau, où on délaye une cuillerée de farine. On y met un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, un peu de beurre, du ſel. Quand ils ſont cuits, on peut les ſervir en maigre, avec une ſauſſe blanche, ou avec une liaiſon de jaunes d'œufs, & du lait, comme une fricaſſée de poulets. En gras, on les met prendre goût dans on bon coulis, & on les ſert avec telle viande, qu'on jugera à propos, ou ſeuls pour entremets.

LAMBEAUX, c'eſt la peau veluë du bois du cerf, qu'il dépouille, & qu'on trouve au pied du fréoüer.

LAMPROIE, c'eſt un poiſſon de mer & de riviere. On limone ce poiſſon comme la tanche, enſuite on le coupe par tronçons, & on les fait frire, après les avoir farinés. On fait auſſi cuire la *lamproie* ſur le gril, comme les autres poiſſons. On la ſert avec une ſauſſe aux capres, ou une ſauſſe à la rémoulade bourgeoiſe. On met dans une caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre, & de la moutarde, le tout délayé enſemble. On la ſert à part dans une ſauſſiere.

LANCER LE CERF, c'eſt le faire partir de la repoſée, comme les autres bêtes. Quand le *cerf* eſt détourné, comme on l'a dit au mot FORCER, le Veneur doit prendre le limier, & s'en aller à la briſée avec tous les Piqueurs de la meute, qui enſemble remarqueront les connoiſſances du *cerf*, pour ne pas tomber dans l'inconvénient d'être trompés au change. Enfin lorſque tout le corps des Chaſſeurs eſt rejoint, il doit s'écarter autour du buiſſon, pour voir, ſi l'on peut, le *cerf* au partir du *lancé*; & le Veneur, qui l'aura détourné, voyant ſa compagnie rejointe avec tous les chiens de la meute, obſervera de prendre les devans, & de frapper à routes, tandis que les autres, qui ſont après lui, crieront, *voi-le-ci aller*, *voi-le-ci*, *va avant*, *voi-le-ci par les portées*, *rotte rotte*, *rotte*.

En *lançant* ainſi le *cerf*, il y a deux obſervations à faire. La premiere, de ménager les chiens à la courre, crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la briſée; ce qui les feroit peut-être ſortir des voies, & les empêcheroit de ſuivre le droit. La ſeconde, que les chiens de la meute devant ſuivre les routes, par où paſſe le *cerf*, il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de ſoixante pas, crainte que le *cerf* ayant été ruſé, ne rompe les voies, & que les limiers n'aient pas aſſez d'eſpace pour retourner, afin d'en démêler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier quelquefois, en faiſant ſa fuite, quitte les droites voies; & lorſqu'on le remarque, le Veneur doit prendre ſoin de le retirer, en criant, *bourva*, *bourva*, afin que ce chien retourne ſur ſon droit. Cela fait, & le limier étant redreſſé, ce même Veneur doit mettre un genou en terre pour prendre connoiſſance du *cerf*, ſoit par les pieds, ſoit par les portées, ou bien par d'autres marques: ce que voyant, ſi elles lui plaiſent, il doit ſe mettre à crier fort haut

haut, *voi-le-ci aller*, *il dit vrai*, *voici aller le cerf*, *rotte valet*, *rotte*, *rotte*; puis mettre une briſée en cet endroit, qui enſeigne la route que tient le *cerf*; & avant que la meute ſoit trop éloignée de lui, il crie, *approche les chiens*, ou bien il ſonne deux mots, en plaçant des briſées hautes & baſſes, pour reconnoître ſa premiere, au cas qu'il en eût perdu la voie.

Cette voie retrouvée par l'inſtinct de ſon limier, & lorſqu'il commence à approcher du *cerf*, le Veneur n'oubliera point de tenir ſon chien plus de court, crainte que s'il venoit à le *lancer* d'effroi, il ne s'emportât inconſidérement hors des routes, ce qui l'empêcheroit d'en voir la repoſée, ou les foulées, pour en tirer par ces moyens les connoiſſances dont il a beſoin; mais s'il entendoit qu'on *lançât le cerf*, ou qu'il trouvât ſon lit, ou ſa repoſée, il ſe retiendra de ſonner ſi-tôt pour les chiens, & ſe contentera de crier trois fois, *gare gare*, *gare gare*, *gare gare*; & par cette maniere d'agir, il aura du *cerf* les connoiſſances certaines, qu'il en cherche, en faiſant ſuivre ſon chien, juſqu'à ce qu'il en puiſſe aiſément remarquer quelques-unes.

En ſe comportant ainſi, il peut trouver des fumées. Pour-lors le Veneur doit les amaſſer, & les confrontant avec celles, qu'il a apportées à l'aſſemblée, voir ſi elles ſont pareilles: ſi cela eſt, tant mieux; & même le chien, qui s'animera de plus en plus au ſentiment qu'il en prendra, lui donnera à connoître qu'elles ſeront telles, qu'il les déſire; & toutes ces marques, lorſqu'elles ſe rencontrent, font juger que le *cerf* eſt *lancé*.

Un Veneur habile en ſon art ne doit point ſonner pour les chiens, lorſqu'il voit qu'un *cerf* part de ſa repoſée, mais ſeulement crier, *gare gare*, *approche les chiens*, obſervant de faire ſuivre ſon limier ſur les routes environ de cinquante pas; & tout cela, parce qu'il y a des *cerfs* ſi ruſés, qu'ils ne font que tourner au partit de leur lit, pour chercher le change: mais s'il s'apperçoit que le *cerf* commence à dreſſer par les fuites, & qu'il en ait certitude parfaite, alors il ſonnera pour les chiens, en criant, *ty a billaud*, & mettant ſon limier ſur les fuites, & ſur les voies, & ne ceſſant point de ſonner, juſqu'à ce qu'il voie que tous les chiens de la meute ſont arrivés près de lui, & qu'il connoiſſe qu'il commence à dreſſer.

Toute la meute aſſemblée prenant le droit, il doit ſortir du fort, laiſſant ſon chien à la garde de quelqu'un; monter auſſi-tôt à cheval, pour aller au deſſous du vent, & à côté de la meute, afin de relever les défauts. Il arrive quelquefois dans ces conjonctures, qu'un *cerf* en tournoyant ſur la meute, donne le change dans ſon fort. Pour-lors il faut rompre les chiens, & les menacer, pour les accoupler, en retournant prendre les dernieres routes, ou chercher la repoſée, n'oubliant point de frapper à route, juſqu'à ce que ces chiens aient *lancé* leur *cerf* une ſeconde fois.

Il faut qu'un Veneur ſçache, s'il veut prendre un *cerf à force*, qu'il y a une maniere de parler aux chiens, quand il chaſſera le *cerf*, toute différente de celle qu'on doit obſerver, lorſqu'il pourſuit un ſanglier, ou autres bêtes noires. Dans le premier cas, l'on crie, & l'on ſonne hautement, & d'un ton qui réjouit; & dans le ſecond, on parle aux chiens rudement, & on les excite par des cris furieux.

Il ne faut pas oublier de faire ce qu'on vient de dire. On ne doit point, quand on *lance* un *cerf*, abandonner ces chiens de loin, au contraire il faut ſuivre leur menée, ſans s'écarter, ni croiſer, crainte de *lancer* le change; & afin de relever les défauts, on approche de la meute de cinquante pas, ſur-tout lorſqu'on vient de les découpler; car ſi le *cerf* ruſoit, & que les chiens fuſſent preſſés par les Piqueurs, il arriveroit pour lors

un inconvénient, qui ſeroit que ces chiens perdroient leurs voies, ce qu'il faut avoir ſoin d'éviter.

Mais ſi les Piqueurs jugeoient que le *cerf* eût couru une heure, ou davantage, & s'appercevoient qu'il eût pris le droit, en s'éloignant de la meute, pour la ſurpaſſer, il eſt du devoir de ces Piqueurs d'appuyer leurs chiens, & d'en approcher de plus près, en ſonnant trois mots à chaque fois. Il y a une maniere de ruſer, dont ſe ſervent naturellement les *cerfs*, qui embarraſſent bien ſouvent les Piqueurs les plus habiles. *Voyez* RUSES DU CERF.

On découple à préſent les chiens de meute pour *lancer* le *cerf*, autrefois on ne *lançoit* qu'avec le limier.

LANCER un loup, c'eſt le faire partir du liteau.

LANCER un liévre, c'eſt le faire ſortir du gîte.

LANCER une bête noire, c'eſt la faire partir de la bauge.

LANGUE DE BŒUF. Elle ſe met cuire à la braiſe, qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, clous de gérofle, oignons, racines, du boüillon, ce qu'il en faut, pour moüiller la viande. On fait cuire a très-petit feu. Quand elle eſt cuite, on ôte la peau, & on la pique de petit lard. On la met après à la broche: on met deſſous une ſauſſe, en y ajoutant un filet de vinaigre.

On met encore la *langue de bœuf* en miroton. Quand elle eſt cuite à la braiſe, on ôte la peau, on la coupe en tranche; on l'arrange ſur le plat, qu'on doit ſervir; on la fait boüillir doucement dans une ſauſſe, & on la ſert à courte ſauſſe.

Pour mettre cette *langue* en *brezole*, on la fait cuire à un peu plus de moitié dans l'eau; on ôte enſuite la peau. On coupe la *langue* en filet mince, qu'on arrange dans une caſſerole, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine; on la fait cuire à très-petit feu. Quand elle commence à boüillir, on y met un verre de vin blanc. Quand elle eſt cuite, on la dégraiſſe, on y met un peu de coulis; & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante, on y met un jus de citron.

La *langue de bœuf* ſe met encore avec un ragoût de concombre, & divers autres légumes, & à pluſieurs ſauſſes différentes, comme ravigote, petite ſauſſe; l'on en fait des paupieres. On les ſert pour entremets froids, quand elles ſont fourrées, ſalées, fumées, & ſéchées.

La *langue de veau*, cuite à la braiſe, ſe ſert de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la *langue de bœuf*.

La *langue de mouton* ſe ſert de pluſieurs façons. On la ſert communément grillée. Pour-lors on en ôte la peau, & on la fend à moitié. On la fait tremper avec la graiſſe du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché, ſel, poivre. On la panne, & on la fait griller; & on ſert après avec une ſauſſe au verjus.

La *langue de mouton* ſe ſert encore de pluſieurs façons, comme à la poële, à la Gaſcogne, en tourte, au gratin, à la ſainte-menehoult.

Pour des *langues de mouton en papillotes*, on les fait cuire dans l'eau; & nettoyées de leur peau, on les fait mariner avec ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine. On met chaque moitié de *langue* avec de l'aſſaiſonnement dans du papier blanc, & froté d'huile, avec bardes de lard deſſus & deſſous; on plie le papier tout autour. On les fait cuire ſur le gril à très-petit feu, & on ſert avec le papier.

Digitized by Google

La *langue d'agneau* s'accommode comme celle de mouton.

Pour la *langue de cochon*, elle ſe met à la braiſe, avec des ſauſſes piquantes; & pour le mieux, elle ſe mange ſalée, & fumée.

LANGUE DE CHEVAL. Elle doit être menuë, autrement on a de la peine à emboucher un *cheval*, à moins de lui preſſer la *langue*, & la faire déborder ſur les barres, & les couvrir, ce qui rend l'appui ſourd, empêchant l'effet du mord, dont la liberté ne peut contenir ces groſſes *langues*, quelqu'ample que ſoit le canal. Les *chevaux* qui ont la *langue* très-groſſe, ont rarement, & preſque jamais la bouche bonne, car ordinairement ils ont les barres baſſes.

LANIER, eſt une des dix eſpeces de faucon. C'eſt un oiſeau de proie, eſpece de faucon de leurre. Il a le bec & les pieds bleus, les plumes mêlées de noir & de blanc; il eſt bon pour la perdrix & pour le leurre. *Voyez* FAUCONNERIE.

Il eſt aſſez commun en tout pays, plus petit que le faucon gentil, court empiété, la tête groſſe, & vole communément ſur terre & ſur riviere.

LAPIN. Au mot COLLET, nous avons dit la maniere qu'on les prend. On les prend auſſi au panneau. *Voyez* PANNEAU. Il y a quelques autres chaſſes qui leur ſont particulieres, mais avant que d'en rien toucher, il eſt à propos de dire quelque choſe de ce que le *lapin* eſt par lui-même, & de ſon génie. Il y en a de blancs & de gris; ils ſont de garenne ou de clapier, c'eſt-à dire, domeſtiques. Ce n'eſt pas pour ceux-ci que nous écrivons, puiſqu'on les prend aiſément ſans pieges. A la différence des *liévres* qui longent les chemins, les *lapins* ne vont que par ſauts. S'il y en a quelqu'un qui s'aviſe de changer de terrein dans l'appréhenſion d'y être ſurpris, les autres le ſuivent. Ils s'entrebattent ſouvent les uns les autres, & ſe mordent, juſqu'à s'arracher quelquefois l'oreille, ou ſe bleſſer les jambes, enſorte qu'ils en reſtent boiteux tout le reſte de leur vie. Au reſte ils ſont fort aiſés à s'apprivoiſer: ils ont leurs ruſes particulieres, & ſouvent ils ferment avec du ſable le trou où ils gîtent, crainte qu'on n'aille les y ſurprendre. Les *lapins* entrent en amour à ſix mois; ils font tous les mois des petits. Les femelles portent trente jours, & produiſent depuis deux, juſqu'à ſix petits, quelquefois davantage. On en a vû en porter juſqu'à onze.

On trouve beaucoup de ces animaux en France & en Eſpagne. Ils vivent de chiendent, de choux, de pain, de laituës & autres herbages. Ils mangent du foin en Hyver, de l'avoine, du ſon, des pelures de fruit & des baies de genévrier. Les *lapins* ſont fort vîtes, quand ils n'ont qu'une carriere de deux ou trois cens pas. Ils quittent rarement le fort, mais ſi-tôt qu'on les dépayſe, ils ſont bientôt pris. Quand on les pourſuit, ils ſe terrent, & lorſqu'ils n'ont point de clapiers, ils ſe font des trous où ils ſe refugient quand on les pourſuit, ou qu'ils ont pris l'épouvante. La chaſſe la plus ordinaire pour les *lapins*, eſt celle qui ſe fait avec le *furet*; elle eſt divertiſſante. *Voyez* FURET.

Mais comme tout le monde n'a pas des *furets* à chaſſer aux *lapins*, cependant on ne laiſſe pas à la campagne de s'y amuſer: voici comment.

On prend du ſoufre & de la poudre d'orpin, qu'on brûle dans du parchemin ou dans du drap, qu'on met à l'entour du trou; en ſorte que le vent chaſſe la fumée dedans. Le *lapin* qui hait cette fumée, ſort incontinent, & ſe jette dans les poches. On appelle cette chaſſe *fumer le lapin*, ou prendre le *lapin à la fumée*.

Il y en a qui prennent leur plaiſir à chaſſer le *lapin au fuſil*; pour cela ils vont dans une garenne qu'ils ſçavent bien fournie, ou au hazard: ils en vont

fermer quantité de trous & de clapiers ; ou les ferment eux-mêmes, ce qui ſe doit faire doucement & ſans bruit. Enſuite ils ont un baſſet bien inſtruit, ils le mettent en chaſſe, tandis qu'un fuſil à la main ils ſe tiennent ſur les clapiers, pour attendre venir les *lapins*, que le chien fait partir. Ces *lapins* alors pourſuivis, cherchent leur lieu de refuge, & les Fuſiliers qui les voient venir, & qui ont tout le tems de les viſer, les tirent à leur aiſe. Cette ſorte de chaſſe plaît à bien des gens, parce qu'elle eſt fort divertiſſante ; mais elle eſt dangereuſe pour les garennes : car ſi un *lapin* bleſſé s'échappe, & vient mourir dans ſon trou, il empoiſonne tous les *lapins* qui y gîtent avec lui.

LAPINS.

L'Article II. de l'Ordonnance du Roi du mois d'Août 1669. porte :

» Les Officiers de nos chaſſes ſeront » tenus dans ſix mois après la publication » des préſentes, de faire foüiller, & » renverſer tous les terriers des *lapins* » qui ſe trouveront dans nos Forêts, à » peine de 500. livres d'amende, & de » ſuſpenſion de leurs Charges pour un » an ; & au cas qu'ils y manquaſſent dans » ce tems, enjoignons aux Maîtres par- » ticuliers, leurs Lieutenans, nos Pro- » cureurs, & aux Officiers de nos Mai- » ſons Royales, de le faire inceſſamment, » & prendre les *lapins* avec furet & po- » ches, ſous les mêmes peines. «

Les *lapins* & les *lapreaux* en cuiſine ſe ſervent pour rôt On les dépouille, on les vuide, on les fait refaire ſur la braiſe ; il faut les piquer & les faire cuire à la broche. On les ſert de belle couleur. Ils ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée de poulets. On les coupe par membres, on les fait dégorger long-tems dans l'eau, & on les fait cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets.

LARD : pour faire du *lard* on prend le *lard* de deſſus le porc, on ne laiſſe de chair que le moins qu'on peut ; on l'arrange ſur des planches dans la cave, & on met une livre de ſel pilé ſur deux livres de *lard*. Après l'avoir froté de ſel par-tout, on le met l'un ſur l'autre, chair ſur chair. On met des planches ſur le *lard*, & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le *lard* en ſoit plus ferme. On le laiſſe au moins quinze jours dans le ſel, & on le ſuſpend enſuite dans un endroit ſec, pour le faire ſécher.

LARGE, l'oiſeau eſt *large*, c'eſt-à-dire, qu'il écarre les ailes, ce qui marque dans lui une parfaite ſanté.

LARME DE PLOMB, eſpece de petit *plomb*, dont on ſe ſert pour tirer des oiſeaux.

LARMIER, terme de Chaſſe ; ce ſont des fentes qui ſont au deſſous des yeux d'un cerf, il en ſort une liqueur jaune, qu'on nomme *larme du cerf*. Cette larme ou gomme s'épaiſſit.

LARRONS.

L'Article VIII. de l'Ordonnance du Roi du mois de Juillet 1607. porte :

» Suivant l'Edit de notre très-hono- » ré Seigneur, & grand oncle le Roi » François, ſeront les Larrons de garen- » nes & étangs très rigoureuſement châ- » tiés & punis des peines ordonnées con- » tre les autres Larrons. « *Voyez* PEINES CONTRE LES LARRONS.

LAVEMENT, petit remede qu'on prend par le fondement. Il eſt compoſé de décoction d'herbes laxatives. On donne des *lavemens* aux chevaux quand ils ſont malades. Voici comment, & ce qu'il y a à obſerver.

Pour faire un *lavement* qui opere dans le corps d'un cheval, c'eſt trop peu d'une pinte ou trois chopines de décoction, il en faut juſqu'à deux ou trois pintes, & n'y point épargner les drogues qui y ſont néceſſaires.

Quelques-uns veulent avant que de donner un *lavement* à un cheval, qu'on

lui faſſe vuider ſa fiente en lui fourant la main dans le fondement, prenant garde de ne point offenſer le boyau ; ou bien d'y faire entrer gros comme un œuf de poule de ſavon froté d'huile pour l'y mieux faire deſcendre ; le cheval ſe vuide alors ſans le ſecours de la main.

Quand on veut donner le *lavement*, on place le cheval la tête en bas & la croupe en haut ; on introduit la corne dans le fondement, on y jette petit à petit le *lavement*, prenant garde qu'il ne ſoit que tiede, quand le cheval le reçoit. Si le *lavement* demeure dans la corne, ſans entrer dans le corps du cheval, on fait remuer la langue au cheval, & on frappe ſur le rognon doucement avec la main plate, puis on met le cheval à l'écurie ſans le mouvoir, car il ne faut point l'agiter pour-lors.

Il eſt bon que le cheval qui doit prendre un *lavement*, ait été auparavant deux heures ſans manger, & qu'il ne mange que quatre heures après la priſe. On doit donner les *lavemens* aux chevaux autant qu'on le peut avec une ſeringue capable de contenir deux ou trois pintes de décoction, & embouché d'un canon gros comme le doigt ; cette méthode eſt meilleure qu'avec la corne. Il eſt inutile de boucher le derrière du cheval avec du foin, pour lui empêcher de rendre ſon *lavement* ; s'il en avoit envie, rien ne le retiendroit. On peut dire que les *lavemens* ſont ſi ſalutaires aux chevaux, qu'il n'y a aucun remede qui les égale.

LAYE, femelle du ſanglier. Elle ſe chaſſe de même. *Voyez* SANGLIER.

LAYLA, *layla*, chiens. Terme dont le Piqueur doit uſer pour tenir ſes chiens en crainte, lorſqu'il s'apperçoit que la bête qu'ils chaſſent eſt accompagnée, pour les obliger à en garder le change.

LEGER, en Fauconnerie on appelle un oiſeau *léger*, celui qui ſe tient longuement ſur l'aile.

LEGER, à l'égard d'un cheval, ſignifie un cheval qui eſt vîte & diſpos, qui eſt de taille légére, ou de taille déchargée. On dit auſſi un cheval *léger* à la main. *Voyez* ce que c'eſt à CHEVAL.

LEGUMES. Nous avons pour la cuiſine les pois normans, les pois ordinaires, les pois quarrés ; les haricots verds & blancs, les féves de marais, lentilles, riz, geniévre, choux blancs, choux verds, choux de milan, carotte, panais, perſil, ciboule, cerfeüil, oſeille, poirée, bonne-dame, oignons, poireau, céleri, radis, raves, racines de perſil, navet, laituës, chicorées, cardes, cardons, artichaux, aſperges, choux-fleurs, potiron, houblon, concombre, épinars, ſalſifix, ſcorſonnaires, melons, topinambours, beteraves, cornichons, champignons, capres, capucines, chia, truffes, morilles, mouſſerons, chervis, thim, laurier, baſilic, ſarriette, ail, rocambole, échalote, patience, bugloſe, bourache, réponſes, creſſon, pimprenelle, baume, corne de cerf. *Voyez* à leur article.

LENTILLES lavées & épluchées, on les fait cuire à l'eau Quand elles ſont cuites, on les fricaſſe comme les haricots blancs. On ne ſe ſert pas beaucoup de lentilles à la Reine pour fricaſſer, étant trop petites ; on s'en ſert pour des coulis, parce que la couleur eſt plus belle, & le goût plus excellent Pour le faire, on les lave après les avoir épluchées, on les fait cuire avec bon boüillon gras ou maigre, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire. Quand elles ſont cuites on les paſſe à l'étamine, en les mouillant de leur boüillon. On aſſaiſonne ce coulis de bon goût, & on s'en ſert pour ce que l'on juge à propos, ſoit potage ou terrine.

LESSE, c'eſt une corde de trois braſſes ou environ, dont on tient les lévriers, juſqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

LESSEES. Ce ſont les excrémens des bêtes mordantes, comme ſangliers, ours & leurs ſemblables.

Digitized by Google

LEVER. L'on dit en terme de Chaſſe, faire *lever* le gibier, ſoit liévre, perdrix, ou autres, pour dire le découvrir, le faire partir, & donner lieu de le faire partir, ou de le tirer.

LEVRES DE CHEVAL. Il doit avoir des *levres* menuës, cela contribuë à la bonté de la bouche, au lieu que ſi elles ſont groſſes, le cheval a ſouvent la bouche mauvaiſe : cette remarque ne ſe fait guére qu'aux chevaux de ſelle, car pour les chevaux de tirage, on n'y prend pas garde de ſi près.

LEVREAUX. Les *levreaux* ſe ſervent rôtis avec une ſauſſe au vinaigre, poivre, ſel, qu'on ſert dans une ſauſſiere. Si on veut les mettre en entrée, quand ils ſont cuits & refroidis, on en tire des filets, qu'on met dans une poivrade, & on ſert pour entrée. On les ſert auſſi en filets dans une ſauſſe à l'échalote, ou différentes ſauſſes piquantes. Les *liévres* ſe mettent en civet; on les coupe par membre; on en garde le ſang, s'il y en a. On le fait cuire dans une caſſerole avec beurre, bouquet bien garni. On le paſſe ſur le feu, on y met une bonne pincée de farine; on moüille avec du boüillon, une chopine de vin blanc. On aſſaiſonne de ſel, poivre, quand il eſt cuit. Si on a de ſon ſang, on le met dedans; on fait lier la ſauſſe ſur le feu, comme une liaiſon, & on ſert à courte ſauſſe. On fait des pâtés de *liévre*, des gâteaux de *liévre*.

LEVRETTE, femelle du lévrier. On doit la choiſir de bonne race, pour avoir de bons chiens, & prendre garde lorſqu'elles ſont pleines de ne les point faire chaſſer.

LEVRETTER, terme de Chaſſe, qui ſignifie chaſſer le liévre, le courre à force ou avec des lévriers.

LEVRIERS, ſont des chiens à hautes jambes, qui chaſſent de vîteſſe, & non par l'odorat. Ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Les plus nobles ſont pour le liévre, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie. Ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des *lévriers* à liévres, des *lévriers* à loups, & tous les plus grands ſont pour courre le loup, le ſanglier, le renard & toutes les groſſes bêtes. Ils viennent d'Irlande & d'Ecoſſe, & on les appelle *lévriers d'attache*. On les fait combattre contre des bufles & des taureaux, & il y en a dans la Scythie, qui attaquent les lions & les tigres. Les petits *lévriers* ſont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Eſpagne, & de Portugal. Les *francs lévriers*, ou métifs, ſont mêlés de chiens coutans, ou de chiens qui rident naturellement. Ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement *charnaigres*. On appelle auſſi *lévriers* des *lévrons* d'Angleterre, qui chaſſent aux lapins; mais on s'en ſert plus pour le plaiſir, que pour la chaſſe. On appelle *lévriers harpés*, ceux qui ont les devans & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les *lévriers gigotés* ſont ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux auxquels les os ſont éloignés. On dit, *lévriers* nobles, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, & le rable large & bien fait. On nomme *lévriers* œuvrés, ceux qui ont le palais noir. On parle aux *lévriers* en criant *ah*, *lévriers*; & quand c'eſt après le renard, *hare*, *hare*.

Les bons *lévriers* pour le loup doivent être grands, longs & bien déchargés, excepté quelques-uns qu'on met en leſſe, & qui doivent être plus renforcés, étant deſtinés pour greſſir & arrêter le loup. Ces chiens outre cela doivent avoir la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, & bien coëffé, le col large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotés, le jarret droit, les jambes ſéches

Digitized by Google

& nerveuſes, le pied petit, les ongles gros, & ſans ergots. Pour le poil, les gris tiſonnés, les noirs, les rouges & à gros poil, ſont eſtimés les meilleurs. Voilà les qualités que doivent avoir les *lévriers*, pour courre le loup. Les *lévriers doguiſtes* n'y ſont point propres, parce qu'ils ſont trop peſans, & moins vigoureux pour le loup, que ceux dont on vient de parler. Outre qu'ils ſont d'abord recrus & très-difficiles à conduire, ils ſe mordent les uns, les autres, ſi on n'y prend garde. *Voyez* LOUP.

On ſe ſert encore de *lévriers* pour chaſſer le ſanglier, ou chaſſer noir; & pour cela ces chiens doivent être de grande taille, bien traverſés, avoir la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, & l'œil gros & plein de feu. Pour le poil, les gris noirs & pleins de feu, les tiſonnés, ceux qui ſont tous noirs & à gros poil, ſont préférables aux autres. *Voyez* SANGLIER. Lorſque ces chiens ſont bien gouvernés, bien inſtruits au noir, & à aller en leſſe, & qu'ils ſont conduits par des gens qui entendent cette chaſſe, on peut dire, qu'ils donnent du plaiſir.

LEURRE; c'eſt, en Fauconnerie, un morceau rouge, garni de bec, d'ongles & d'ailes, qu'on pend à une leſſe, à un crochet de corde, dont les Fauconniers ſe ſervent pour reclamer les oiſeaux de proie. On y attache de quoi les paître. Ce qu'il faut qu'ils tirent du bec, on le nomme quelquefois *rappel*. On dit auſſi, *acharner le leurre*; ce qui ſignifie mettre un morceau de chair deſſus. On dit encore, *duire un oiſeau au leurre*, y rappeller l'oiſeau qui n'y revient point, ſans y être convié par le *leurre*. C'eſt en Fauconnerie rappeller l'oiſeau au *leurre*. Il faut, dit-on, quelquefois *leurrer* l'oiſeau, pour le faire revenir ſur le poing. On dit, *leurrer bec au vent*, ou *contre vent*, à l'égard de l'autour & de l'épervier. Quand on a inſtruit le faucon à fondre ſur la proie, à trois ou quatre pas d'intervalle, il faut l'accoutumer à connoître le *leurre*.

Pour y réuſſir, on y attachera la chair, & le Fauconnier entrant dans l'endroit obſcur où eſt l'oiſeau, il lui lâchera un peu le chaperon; puis s'en éloignant de trois ou quatre pas, il prendra le *leurre* à la moitié de la longe qui le tiendra attaché. Cela fait, on jette en l'air deux ou trois fois le *leurre*, toujours en tournant, & appellant fortement l'oiſeau, auquel on ôte quelquefois le chaperon: puis enfin lui jettant ce *leurre* d'un peu loin, cet oiſeau animé par la voix de ſon maître commence alors à lui obéir.

S'il arrive que le faucon ſaute ſur le gibier, il faut le lui laiſſer déchirer à ſon gré, & même lui applaudir en ſiflant, ou en lui parlant fortement: puis le prendre avec la chair qui tient au *leurre*, le rendre plus gracieux avec le tiroir, & le reprendre enſuite ſur le poing, afin de l'enchaperonner.

Quand on remarque que le faucon ſçait connoître le *leurre* dans un lieu obſcur, & qu'il fond indifféremment ſur le gibier, mort ou vivant; on porte alors ces oiſeaux dans une plaine, où il n'y ait point d'arbres. Là, on attache le poulet au *leurre*, & le faucon à la longe: on deſſerre un peu le chaperon de l'oiſeau, & approchant de la chair, on la lui laiſſe un peu tirer en l'y invirant par la voix. Pendant que cet oiſeau eſt ainſi acharné, il faut que celui qui l'inſtruit, s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & faſſe enſorte, en criant, que cet oiſeau ſe déchaperonne; après quoi il prend le *leurre* & le jette auſſi-tôt en l'air, en criant encore fortement. S'il voit que l'oiſeau fonde deſſus, il le laiſſera un peu s'y exercer & s'en paître, ſur-tout de la cervelle de poulet, à laquelle il s'attache d'abord. Si le cœur & le foie reſtent entiers & qu'ils ſoient ſains, il lui en donnera bonne gorgée, & l'animera tou-

jours à s'en paître, en criant à ſon ordinaire.

Enfin, après avoir *leurré* cet oiſeau, pendant deux ou trois jours au grand air & en pleine campagne, & qu'attiré par le pât, qui y tient attaché, le faucon revient de ſon gré ſur le poing, il faut alors au lieu de quatre pas s'en éloigner de dix à douze, & lui montrer un petit oiſeau attaché au *leurre*; puis s'en écarter tous les jours de plus en plus, & par-là l'oiſeau s'affaitera & deviendra docile aux inſtructions. Le faucon étant pleinement inſtruit, & fondant indifféremment ſur toute ſorte de gibier, c'eſt-à-dire, ſur celui au vol duquel on l'a fait: on obſervera alors de lui faire faire diette, afin que le portant derechef en campagne, il ſoit plus avide au *leurre*.

Alors le Fauconnier à cheval tiendra ſon oiſeau attaché à la filiere, de ſorte qu'il ne trouve rien, qui l'empêche de voler ſur le *leurre*, puis s'éloignant à vuë du faucon, il lui donnera le ſignal, afin que ſon oiſeau ſe déchaperonne un peu. Cela fait, le Fauconnier jette tout d'un coup en l'air le *leurre*, en criant fort haut, puis quand l'oiſeau eſt tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vient à voler ſur l'oiſeau, qui l'obſerve à huit pas environ de diſtance, il rejette une ſeconde fois le *leurre*; ſi l'oiſeau s'y attache il le laiſſera paître deſſus, tant qu'il voudra, puis étant deſcendu de cheval, le Fauconnier avancera vers l'oiſeau, pour l'animer de plus en plus à ſe paître ſur le gibier. Ce faucon, inſtruit ainſi, pendant deux ou trois jours, lorſqu'on remarque qu'il fond en rondon, & qu'il eſt fait à la chair, il faut le jour ſuivant, & après l'avoir affamé, le porter du matin en campagne; puis, comme cet oiſeau eſt devenu un oiſeau de créance, on lui ôte la filiere, & lui montrant le *leurre* à l'ordinaire, ce faucon en préſence même de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il eſt, & à la voix de ſon maître, commence à faire une deſcente ſur ce *leurre*, où on le laiſſe encore prendre telle gorgée que bon lui ſemble; & continuant à l'inſtruire ainſi tous les jours, on peut dire que dans un mois il devient un oiſeau de bonne affaire. *Voyez* JETTER LE FAUCON.

LEURRE. On dit, *prendre les perdrix au leurre*. C'eſt une ruſe qu'on emploie, voici comment:

Après avoir remarqué dans un champ quelque compagnie de *perdrix*, on y va avec un filet qu'on y tend à trente ou quarante pas du lieu où on ſçait qu'eſt le gibier. Ce piége étant tendu, le Chaſſeur ſe couvre de feuillages, ou d'autres herbes, & porte devant lui une eſpece de bouclier, fait de petites verges, au milieu duquel eſt un morceau de drap rouge. Etant ainſi habillé, il gagne le derriere des *perdrix*, puis s'approchant d'elles en cet équipage, & les obſervant des yeux, il marche droit à elles. Ces oiſeaux, loin de s'en épouvanter, le regardent toujours fixement en reculant, de maniere que ce Chaſſeur les fait par ce moyen donner dans le filet. *Voyez* au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

LIAISON, en terme de Fauconnerie, ſe dit des ongles & des ſerres des oiſeaux de proie, & de l'action avec laquelle ils lient & enlevent le gibier. Les oiſeaux qui ont la *liaiſon* crochuë, ſe paiſſent de chair, & ne ſe poſent guére ſur les rochers.

LICOU, c'eſt une têtiere montée d'une longe de cuir, pour attacher les chevaux, mulets ou autres bêtes, au ratelier, quand on les a débridés. Il y a des *licous* qui ne ſont que des ſimples cordes.

LIER, ſe dit lorſqu'un faucon enleve en l'air ſa proie dans ſes ſerres, ou lorſque l'ayant aſſommée il la lie de ſes ſerres, & la tient à terre.

A l'égard de l'autour, on dit, *empiéter*

On dit auſſi, quand deux oiſeaux de proie s'en vont de compagnie pour pourſuivre le héron ou autre gibier, qu'ils le *lient*, parce qu'ils le ſerrent de ſi près, qu'il ſemble preſque le *lier*, & le tenir dans leurs ſerres.

LIEVRE. Il n'eſt guére d'animal plus ſujet aux changemens des tems & des ſaiſons que le *liévre*, ſi bien qu'il eſt abſolument néceſſaire de remarquer quel tems il fait, lorſqu'on veut y chaſſer, & ſuivre après cela ce que nous dirons là-deſſus, ſoit que pour reconnoître un *liévre*, on aille le matin à la rentrée, ou le ſoir à ſon relevé, lorſqu'il ſort du bois, ou de quelque autre endroit, où le tems qu'il doit faire ce jour-là l'aura obligé de gîter, il faudra remarquer néceſſairement ce qui ſuit, pour ne point ſe trompet dans ſon attente. Quand il doit pleuvoir, ne cherchez point le *liévre* dans le fort : la crainte d'être moüillé par les gouttes d'eau, qui tombent des branches, lui fait éviter ce gîte. Allez plutôt alors le chercher ſur le bord d'un foſſé, à l'abri de la pluie & du vent ; ou bien dans les endroits élevés d'une plaine, tels que peuvent être ces gros tas de pierres, appellés *mûriers*. Lorſque le vent ſouffle fortement, ou qu'il fait froid, le *liévre* entre dans le bois, au lieu que quand il fait beau, il reſte dans les guérets, ou dans les bleds : cela ſe remarque infailliblement, lorſqu'étant allé à la rentrée, on n'en voit aucun ſur le bord du bois.

Les ſaiſons différentes, & l'âge, font diverſes impreſſions ſur ces animaux ; car, par exemple, dans les *levreaux* & les jeunes *liévres*, on ne remarque point toutes ces ruſes, ni ce génie particulier ; ils reſtent toujours dans les endroits où ils ſont nés, juſqu'à ce qu'ils aient acquis parfaitement l'inſtinct, qui leur eſt propre, & qui leur vient lorſqu'ils ſont plus forts. Les *liévres* n'ont point encore de demeure aſſûrée lorſqu'ils ſont en amour. On les trouve alors courans les uns après les autres dans les champs, les guérets & autres lieux, ſi bien que le Chaſſeur, ſans avoir beſoin de ſon art, peut en faire bonne chaſſe. C'eſt pour l'ordinaire dans le mois de Décembre & de Janvier que ces animaux entrent en chaleur. On prétend que ce n'eſt pas une regle pour les *levreaux* & les jeunes *liévres*, qui deviennent amoureux dans d'autres ſaiſons, & s'accouplent ſelon qu'il plaît à la nature. Les *liévres* mâles s'écartent bien davantage que les femelles, qui ne font que tourner autour du lieu où elles veulent gîter ; ce qui fait, quand on les chaſſe, qu'elles ne s'éloignent pas tant des chiens.

Le tems le plus propre pour chaſſer aux *liévres*, avec les chiens, eſt le Printems, juſqu'à ce que les grains ſoient hauts de terre. Dans cette ſaiſon, les *levreaux* ſont encore avec leurs meres. Quand les bleds ſont grands, il eſt inutile de s'y amuſer ; il faut attendre juſqu'au mois de Septembre, c'eſt la véritable ſaiſon pour dreſſer les jeunes chiens. La fraîcheur de la terre, & les portées fréquentes que font les *liévres* dans les chaumes & les regains, contribuent beaucoup à donnet du ſentiment aux chiens.

On peut chaſſer au *liévre* dans l'Hyver, pourvu que ce ſoit dans une plaine & dans des fonds de ſable, où le Soleil aura paſſé un peu de tems pour adoucir le terrein ; car lorſqu'il eſt gelé, il eſt dangéreux que les chiens ne ſe bleſſent, & ne reſtent long-tems boiteux. Il faut bien ſe donner de garde auſſi dans cette ſaiſon de chaſſer quand la terre eſt tout-à-fait dégelée, ou qu'il a plu. Les chiens alors ſe fatiguent trop, & ne font rien qui vaille. On ſuppoſe ici de jeunes chiens bien inſtruits ; on les fait chaſſer aſſez jeunes n'étant pas obligés de faire de grandes traites, & étant aiſé de les reprendre quand on veut, ſur-tout lorſqu'on chaſſe en plaine. C'eſt le meilleur

endroit qu'on puiſſe choiſir, parce que les chiens ſentent bien mieux leur gibier, au lieu qu'ils perdent le ſentiment dans les pays couverts & dans les bois, & qu'il eſt dangéreux qu'ils ne trouvent d'autres bêtes qui leur faſſent prendre le change. Dans la plaine, on a le plaiſir de voir & d'entendre chaſſer les chiens, de les châtier quand ils manquent & de les faire obéir, au lieu que dans les pays couverts, on eſt privé de tous ces avantages. Pour avoir le plaiſir de courre le *liévre* & de le lancer, il ſeroit à propos qu'il ſe trouvât ſeul dans une plaine; car lorſqu'il y en a pluſieurs, & qu'ils partent tandis que les chiens pourſuivent le premier qu'ils ont vu, il arrive ſouvent que ces chiens prennent le change, ce qui leur eſt préjudiciable.

Il eſt bon de faire partir le *liévre* de ſon gîte, non pas à la vuë des chiens, mais un peu auparavant qu'ils l'aient vu, puis les mener ſur les voies, cela leur rend le nez bien plus fin. Pour bien chaſſer le *liévre*, c'eſt beaucoup, à la vérité, de ſçavoir les ſaiſons qui y ſont propres: néanmoins ce n'eſt encore preſque rien, ſi l'on n'eſt inſtruit des lieux où les trouver dans chacune. C'eſt ce qu'il eſt eſſentiel qu'un Chaſſeur apprenne.

Dans l'Automne, & lorſqu'il fait ſec, les *liévres* ſe retirent dans les chaumes des bleds ou des avoines, & ſur-tout où il y a des chardons. S'il a plu, on les ira chercher dans les guérets nouvellement labourés. A l'égard des *levreaux*, leur gîte après la pluie eſt toujours en cette ſaiſon dans les haies ou dans les buiſſons, ou bien dans les enceintes d'épines des maiſons de campagne. Si l'on chaſſe en Hyver, on quête le *liévre* dans les petits bois, dans les halliers ou derriere quelques gros tas de pierres, & toujours à l'abri du vent, ou bien dans les bleds verds, s'il fait beau. Quelquefois on en trouve dans des maiſons de Village ruinées, où il ſera cru des épines ou des ronces. Ces animaux ſe plaiſent en ces endroits, parce que le vent ne les y incommode pas. On prétend, lorſqu'il fait beau en Hyver, qu'on reconnoît dans un bled verd qu'un *liévre* y eſt en forme, par une petite vapeur qui s'éleve, & qui eſt un effet de leur haleine. C'eſt au Chaſſeur à y prendre garde, & l'on s'en rapporte a ceux qui en ont l'expérience.

Dans le Printems les *liévres* ont leur gîte dans les terres labourées, au lieu qu'en Eté, & lorſqu'il fait chaud, on les trouve dans les petits buiſſons, dans les genets, ou proche des gaignages pour ſe garantir des mouches. Quand on chaſſe au fuſil, on peut avoir un *baſſet*, qui ne s'éloigne point, & qu'on fait quêter devant ſoi, dans les endroits dont on vient de parler, ſelon chaque ſaiſon. Quelquefois en ſe promenant le long des vignes, & lorſqu'il fait beau, on voit un *liévre* en forme au pied de quelque ſep, ou qui ſe leve à certain bruit que fait un Chaſſeur, qui toujours alerte avec ſon fuſil prêt à tirer, épie le moment heureux de lâcher ſon coup lorſqu'il a apperçu le gibier.

La chaſſe au *liévre* avec des chiens eſt un des plus agréables plaiſirs, qu'on puiſſe prendre a la campagne, ſur-tout quand ces animaux y ſont bien inſtruits, & qu'un Chaſſeur entend bien ſon métier. Il faut bien ſe donner de garde, quand on chaſſe avec les chiens, de les mener pendant la roſée; cela leur ôte le ſentiment & les empêchent d'aller droit au gibier. S'ils en font rencontre, ce n'eſt que par hazard. Quelquefois néanmoins on peut y chaſſer, quand les chaleurs ſont grandes: car on juge bien alors que par le moyen de cette chaleur, les parties qui s'exhalent du *liévre*, & qui ont du rapport aux organes des chiens, ne ſont que trop en mouvement, & portées aſſez loin pour leur venir frapper l'odorat. Quelques Chaſſeurs,

lorſqu'ils chaſſent dans ce tems-là, appellent cela faire de néceſſité vertu.

Un des points néceſſaires à la chaſſe du *liévre* eſt d'obſerver les vents, c'eſt-à-dire, de ne point chaſſer quand ils ſoufflent trop fort: cela emporte la voix des Chaſſeurs, ce qui fait alors que les chiens ne peuvent y obéir. Cependant ſi ce n'étoit que le vent du midi qui soufflât, on pourroit prendre ce divertiſſement: pourvu néanmoins qu'on n'allât point lancer le *liévre* dans une grande plaine, où cet animal pouvant plus eſſimer les voies que dans les lieux couverts, fait bien ſouvent qu'on n'entend pas les chiens. Lorſqu'on a mené les chiens à l'endroit où l'on croit trouver quelque *liévre*, & qu'on a obſervé d'où vient le vent, il faut que leur donnant à ſentir leur gibier, ils en démêlent la nuit plus aiſément, on les met en chaſſe. Quand ils ont rencontré, il faut tenir la voie du *liévre*, & les ſuivre juſqu'à ce qu'ils l'aient lancé. Enſuite les Chaſſeurs ayant chacun une houſſine à la main, s'en ſervent ou pour battre les haies ou les buiſſons, où le *liévre* en courant pourroit s'être réfugié, ou pour châtier les chiens au cas qu'ils ne faſſent pas leur devoir, & les faire rallier au corps de la meute. Lorſqu'on doit tenir à l'égard des chiens, c'eſt toujours de donner d'abord au gibier ceux qui ſont les mieux inſtruits, & de lâcher après les jeunes qui ne partiront que lorſque les premiers auront lancé le *liévre*, & qu'ils l'auront chaſſé un quart d'heure. C'eſt pour-lors que les jeunes chiens trouvant d'abord la voie d'un *liévre*, prennent de bonnes impreſſions, & une véritable connoiſſance du gibier, & de ce qu'on demande d'eux. Ce ſoin ſe doit prendre ſeulement trois ou quatre fois, car après cela on peut les lâcher avec les autres, qui acheveront de leur apprendre leur devoir.

Après qu'on a lancé les chiens, on leur laiſſe paſſer cette premiere équipée, puis on les appelle en diſant: *à moi, chiens, tiébaut.* S'ils ne reviennent pas, on ſonne du cor par mots entrecoupés, & le premier ſon du grêle. Lorſque les chiens ſont de retour, & aſſemblés vers celui qui les appelle, il faut les mener quêter dans le vent, afin de mieux ſentir leur gibier, en leur criant à pluſieurs fois, *bellement, mes bellots.* Si l'on veut qu'ils quêtent avec plus d'action, & de très-bon gré, dites-leur: *holoo, holoo, hololoo:* enſuite ſonnez du cor à mots entrecoupés du gros ton, & leur criez auſſi: *au lit, au lit, chiens.* Il y a quelquefois de ces chiens qui ſe rabatent des voies de la nuit du *liévre:* alors ſi l'on a créance à celui-là, il faut y aller & lui dire à pluſieurs fois, *véleſci allé*, en l'appellant par ſon nom & ſonner pour faire aſſembler les autres qui le remettront ſur ces voies. Il arrive ſouvent que ces voies vont trop de hautes erres, & lorſqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le *liévre* va ſe gîter loin de-là, & que ce lieu eſt celui où il aura fait ſon viandis & ſa nuit. Alors les Chaſſeurs doivent aller prendre de grands devans dans le vent, appeller leurs chiens, pour après quêter le *liévre*, râchant toujours avant que de les lâcher de remarquer de l'œil, où il eſt gîté, en quelque endroit qu'il puiſſe être, dans les ſaiſons & les tems, ainſi qu'on l'a remarqué.

Le *liévre* étant découvert, on crie d'abord: *holoo, je le vois.* On marche toujours pour ne point faire partir le *liévre*, & menant les chiens à quelques pas de lui, on le fait lever, ſans que ces chiens le voient d'abord. Si-tôt que le *liévre* eſt parti du gîte, vous l'examinez s'il eſt grand ou petit, s'il eſt rouge ou gris, blanc ou gris-brun, afin que s'il y part quelque change, vous puiſſiez le reconnoître. Il faut alors laiſſer aller les chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, puis de moitié ſeulement, ſans s'écarter ni à droite, ni à gauche, dans

l'endroit où l'on chaſſe le *liévre*, crainte d'en rompre les voies ; ce *liévre* ne faiſant alors que tourner, & empêcher les chiens d'en pouvoir reprendre le bout du retour, & les faire tomber en défaut. Celui qui porte le cor ne doit point ſonner, que derriere les chiens, quand même ils verroient le *liévre*. Il ſuffit qu'ils chaſſent ; autrement ce ton du cor feroit venir ceux qui ſont hors de la voie, & les inſtruiroit à couper, au lieu qu'on doit toujours les maintenir enſemble pour chaſſer à plus grand bruit, & rendre le plaiſir de cette chaſſe plus parfait. Lorſqu'on voit quelqu'un de ces chiens, qui emporte la voie du *liévre*, cent pas ou plus devant les autres, il faut l'arrêter, en lui diſant : *derriere*. Les chiens, dans cette chaſſe, ſont quelquefois rous en défaut ; alors les Chaſſeurs ayant remarqué le *liévre* demeuré, par les ſignes, dont nous avons parlé, doivent auſſi-tôt ſonner pour aſſembler les chiens, afin de relever le défaut.

Si le *liévre* enfile & longe un chemin, & qu'il ſoit déja bien loin devant les chiens, étant fort longé, on ne preſſera point ces chiens, avant que de donner le loiſir à ceux qui ſont les plus éloignés d'en retrouver le retour. Si les chiens les plus écartés prennent la voie du retour dans un guéret, où le *liévre* ſe plaît ſouvent de courir en traverſant, & qu'il ne paroiſſe point que les premiers ſoient demeurés, on ſonne alors pour chiens, & on leur parle pour leur faire maintenir la voie. Il faut ſe garder de les preſſer dans ce guéret ; car on les feroit aller à droite & à gauche, & on les obligeroit à prendre le change, en rencontrant un autre *liévre* ; car c'eſt dans ces endroits où les *liévres* gîtent le plus volontiers, & où les chiens ont le moins de nez. Le *liévre* peut être fort longé, & les terres, où il ſera, ſéches. Il peut faire voler la poudre en courant, ce qui eſt capable de recouvrir une grande partie des voies ; ou bien il aura peut-être plu, & ce *liévre* pourra emporter de cette terre à ſes pieds.

Tous ces inconvéniens ôtent ordinairement de beaucoup le ſentiment des chiens. Quand cela arrive, appellez vos chiens, menez les avec vous prendre de grands devans, juſques dans des terres plus dures & labourées de plus longue main, où il ſoit cru des herbes, & où le *liévre* puiſſe faire des portées en pluſieurs endroits, ce qui augmente le ſentiment aux chiens. Une terre en friche n'eſt pas encore mauvaiſe pour cela, la matiere qui frappe le nez des chiens, ſubſiſtant plus long-tems dans ces lieux, à cauſe des herbes fréquentes auxquelles elle s'attache.

C'eſt dans tous ces endroits où l'on doit mener les chiens prendre les devans, les faiſant doucement requêter, & ſonnant, comme on l'a déja dit, afin que lorſque le *liévre* viendra à paſſer, ils s'en rabatent & le chaſſent. Si ayant rencontré les voies, on rentroit dans ces terres fraîchement labourées, ſans les renouveller, on ſeroit obligé de reprendre les grands devants, pour aller dans des terres plus fermes & remplies d'herbes. Cela fait, ſi le *liévre* n'eſt point paſſé, on reprend encore les devans juſqu'à trois fois, obſervant à chacune de les racourcir toujours de plus en plus, on va doucement ; il faut que les chiens aient le tems de s'en rabatre, on les aide de l'œil. Si le *liévre* n'eſt pas paſſé, c'eſt une marque infaillible, qu'il s'eſt flaré & relaiſſé ; alors on regarde en ſe baiſſant dans les endroits, où l'on croira qu'il ſe ſera repoſé. On tache d'en découvrir les voies, & ſi le *liévre* part, on ne le pourſuit point, qu'auparavant on ne ſçache d'où il eſt parti, pour voir ſi c'eſt un gîte, ou une flatriere. La forme n'y paroîtra que peu, parce qu'il fait celui-là avec les pieds auparavant que de s'y mettre, & qu'il ne ſe met dans celle-ci que ſur le ventre, n'ayant pas le tems d'y donner toute la façon néceſſaire ; &

Digitized by Google

enfin ſi c'eſt une forme, on jugera de-là que le *lievre* ſera frais.

Au lieu de *lievre* de meute, il arrive quelquefois qu'un autre pouſſé légérement d'ailleurs a fait cette flattiere ; mais il eſt aiſé de reconnoître cela, parce que la flattiere d'un tel *liévre* qui eſt frais, eſt bien plus enfoncé, que celle d'un *liévre* couru. Outre que lorſqu'on le reclame, il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence & ſe forlonge encore devant les chiens, afin d'avoir le tems de ruſer d'une autre maniere, ſur-tout lorſque c'eſt un mâle. Ce *liévre* cherchera un carrefour, auquel aboutiront pluſieurs chemins, qu'il tiendra tous en allant & venant, enſuite il ſe relaiſſera ſur le haut d'un foſſé, après s'être élancé de toute ſa force, pour s'écarter de ſes dernieres voies, & faire enſorte que les chiens ne l'approchent point dans leur pourſuite. C'eſt donc dans ce carrefour, que doivent aller les Chaſſeurs. Y étant arrivés, s'ils voient que leurs chiens chaſſent dans tous les chemins, ils les rappelleront en les ſonnant, & leur parlant ainſi qu'on l'a déja dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter, & prendre les devans autour de ces chemins, & un peu au de-là de l'endroit, où l'on ſçaura que le *liévre* aura fait ſes retours pour y trouver ſes dernieres voies. Il ſe peut que le *liévre* s'en aille ſans qu'on le trouve paſſé ; pour lors après avoir pris les devans entiers, au de-là de toutes les voies ; ſi l'on veut être ſûr qu'il reſte, on ramene les chiens requêter autour de ce carrefour dans les haies & dans les buiſſons : s'il s'en trouve, en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer, tandis qu'avec des gaules les Chaſſeurs battent ces buiſſons, le haut des foſſés qui ſont entre les terres labourables & ces chemins, où ce *liévre* ſe pourroit relaiſſer.

Quand ce *liévre* eſt relancé, pour être certain ſi c'eſt celui de meute, on va voir au lieu d'où il eſt parti, pour juger ſi c'eſt une forme ou une flattiere, & on examine quand il court, ſi c'eſt celui qu'on a déja chaſſé. On a dit comment cela ſe faiſoit. Le *liévre* qu'on pouſſe allonge quelquefois le jarret du côté, où il y a des beſtiaux qui paiſſent ; cela ſuffit pour effacer les voies du *liévre*, & faire que les chiens ne le ſentent plus. Quand cela arrive, & avant que les chiens ſoient mêlés avec les beſtiaux, on les rompt, & on va prendre de grands devans avec eux, afin de retrouver les voies qu'on a perduës. Tandis qu'on chaſſe ainſi ce *lievre*, il eſt bon d'obſerver s'il n'a point été approché du bétail, & s'il l'a paſſé, alors on prendra les devans plus grands par l'endroit où on eſt venu. Quelque *levreau* qui pourra partir, fera connoître cela, ainſi que les chiens qui ne feront que tourner. Si la choſe arrive ainſi, on rompra les chiens, & l'on prendra avec eux les grands devans, pour connoître ſi après que le *liévre* aura donné le change, il s'en eſt allé. S'il n'eſt point paſſé, on remet les chiens en chaſſe, on les fait requêter à l'endroit d'où le change eſt parti, on bat les mazures, les débris des maiſons, & toutes les ronces qu'on trouvera ; car c'eſt-là où le *liévre* peut être flatré. Par un autre inconvénient ce *liévre*, après s'être relancé, peut s'aller mettre dans quelque trou de bléreau ou de renard, ou dans quelqu'autre ; les chiens qui le chaſſeront juſques-là, le donneront aſſez à connoître.

Cela étant, on tâche de l'en tirer avec une branche d'églantier, qu'on met dans le trou à rebours, & qu'on tourne en appuyant ſur le *liévre*. Les épines de cet arbriſſeau s'attacheront à ſon poil, & par ce moyen on le tire. Le *liévre* qu'on chaſſe eſt quelquefois ladre, alors au lieu de s'aller flatrer dans les endroits dont nous venons de parler, il gagne les endroits marécageux, tels que ſont les queuës des étangs, & ſe relaiſſe ſur les butes des joncs. Etant arrivé là, ſi les

Digitized by Google

chiens ne chaſſent plus, on les rappelle, & on retourne connoître ſi ce *liévre* n'a point été juſqu'à cet endroit, ou s'il n'eſt point retenu tout court ſur lui. Si cela n'eſt pas, & qu'il entre dans l'étang pour y reſter & en percer la queuë, il faudra que les Chaſſeurs en prennent les devans. S'il n'eſt pas ſorti, on revient par où il eſt entré, & on anime les chiens à le requêter s'il y a bon fond pour cela, ſinon on cherche d'autres moyens pour le faire relancer. Le *liévre* d'ailleurs pourra battre & longer l'eau dans quelque ruiſſeau, cela ne dure pas long-tems; c'eſt pourquoi après avoir obſervé par où il eſt entré, s'il remonte ou deſcend l'eau, on mene les chiens des deux côtés, pour attendre qu'il ſorte. Les *liévres* qu'on chaſſe, paſſent auſſi quelquefois la riviere, & gagnent quelque Iſle, pour s'y aller paître d'oſeille qui les rafraîchit, & dont ils ſont beaucoup friands, & là ils ſe relaiſſent ſur quelque tête de ſaule, élevée ſeulement de trois ou quatre pieds. On peut aller dans ce lieu, pour le relancer & le reprendre.

Quand le *liévre* eſt pris, la bonne maxime de la chaſſe veut qu'on l'ôte d'abord aux chiens, & qu'on le leur montre, en criant à pluſieurs fois *velle loo*, puis ſonner le ton grêle, pour obliger les chiens qui traînent de venir. Si les chiens ſont jeunes, montrez-leur le gibier après avoir fait retirer les autres, & quand cela eſt fait, on en ſonne la mort par trois mots longs, puis après la retraite, & enſuite on fait la curée aux chiens. *Voyez* CUREE DU LIEVRE.

Il n'eſt guére d'animaux plus ruſés que les *liévres*, ſur-tout lorſqu'ils ſont vieux, & qu'ils ont été courus par des chiens courans. Ces animaux alors ne ſortent jamais de leur gîte qu'on ne leur donne de la houſſine; & quand ils ſont en plaine à l'endroit le plus élevé, ils ſe racourciſſent quand ils commencent à courre, & ſecouent le jarret de tems en tems, lorſqu'ils longent un chemin dans lequel ils ſont entrés. Cette courſe, quand c'eſt un mâle, dure quelquefois une demi-lieuë entiere. Les femelles ne s'écartent pas tant. Quand le *lievre* eſt pourſuivi des chiens, & qu'il les entend venir, il ſe jette dans les guérets, il fait le petit, crainte d'être vu. S'il fait chaud, & que la terre ſoit ſéche, il la traverſe pour en faire voler la pouſſiere, ce qui ôte le ſentiment aux chiens, en recouvrant ſes voies. Au contraire s'il a plû, il allonge les raies par où l'eau a couru, afin d'emporter de la terre à ſes pieds, & par ce moyen ne laiſſer aucune impreſſion de matiere qui puiſſe frapper le nez des chiens, pour aider à le pourſuivre; car alors ils trouvent ſes voies aller de hautes etres, à cauſe du tems dont ils auront eu beſoin, pour démêler ſes détours & ſes ruſes. Ce *liévre* outre cela ſe trouvant fort longé des chemins, a le tems de chercher le change, & l'ayant trouvé, il fait partir un jeune *liévre* de ſon gîte, en le battant, s'il s'opiniâtre à n'en vouloir point ſortir, & ſe met à ſa place. Quand ce nouveau *liévre* encore peu ruſé entend le ſon du cor, & que la voix des chiens lui font juger qu'ils s'approchent de lui, il part tandis que les chiens arrivent où le *liévre* de meute eſt relaiſſé, ſans qu'il ſorte, à moins que quelqu'un des chiens ne le faſſe partir du nez ou de la dent.

Cela étant, les chiens ne manquent point d'entrer dans les voies du *liévre* qui s'eſt relevé; ils le ſuivent, & par ce moyen ils prennent le change. Si cette ruſe ne réuſſit pas au *liévre* de meute, qu'il ſoit élancé & échappé, on le voit faire des diligences très-grandes, pour regagner ſon avantage & s'éloigner des chiens, afin de ruſer encore une autre fois. Il s'ira jetter dans du bétail en faiſant le petit, il y feta quelques tours, puis il ſe flattera au milieu d'eux. Les chiens alors qui le pourſuivront, feront peur aux beſtiaux, qui courront devant eux, & cela ſuffira pour effacer les voies

du *liévre*, & en ôter le ſentiment aux chiens. Si ce *liévre* eſt relancé, il regagnera encore un hameau, pour ruſer autour des maiſons, dans les chemins battus du bétail; & la ſouvent on le trouve relaiſſé ſur de petites maſures hautes de huit à dix pieds. Il ſe peut qu'on le relance de ce lieux, alors notre vieux *liévre* gagne quelque bois, & feignant de le paſſer, il revient ſur ſes voies demeurer à dix pas, où il eſt entré & ſe relaiſſe, ou ſur le haut d'un foſſé, ou ſur quelque ſouche de bois; puis paſſant dans une plaine, il ſe met dans quelque trou s'il en trouve le long des haies, ou ſur quelque foſſé, après s'être élancé extraordinairement, afin d'ôter le ſentiment aux chiens.

Voilà une partie des ruſes que font les vieux *liévres*, lorſqu'ils ſont pourſuivis des chiens. Ce n'eſt pas néanmoins à dire pour cela, que ces *liévres* les faſſent toutes chaque fois qu'ils ſont chaſſés; mais ce qu'on en a marqué, eſt ſeulement pour avertir les Chaſſeurs de ce qu'ils doivent faire, lorſqu'ils ſont en chaſſe. Il y a des chiens propres à la chaſſe du *liévre*. Voyez CHIENS. On prend les *liévres* à l'affut. *Voyez* AFFUT. On les prend au panneau. *Voyez* PANNEAU. On les prend au collet. *Voyez* COLLET.

Nous avons dit au mot LEVREAUX que les *liévres* en Cuiſine ſe mettoient en civet, & qu'on en fait des pâtés & des gâteaux.

LIEUX FOURRES, en terme de Chaſſe, *fourrée*: ce ſont les épines & les fourrés du bois où les bêtes noires font leur demeure.

LIMANDE, poiſſon plat, qui s'accommode comme la ſole, le carlet & la plie; on l'écaille, on le vuide, on le lave, on l'eſſuie, on le fend ſur le dos près de l'arête, on le farine & on le frit. Quand ce poiſſon eſt frit de belle couleur, on le ſert pour plat de rôt. On le ſert auſſi fait pour entrée, en mettant deſſus une ſauſſe aux capes & anchois, ou une ſauſſe à l'huile. En gras, avec une ſauſſe hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons. On le ſert auſſi cuit ſur le gril, après l'avoir mariné avec huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, qu'on retire avant que de ſervir. Quand ce poiſſon eſt ſur le feu, on a ſoin de l'arroſer de tems en tems avec ſa marinade, & on le ſert avec telle ſauſſe qu'on juge à propos. On ſert auſſi les *limandes* cuites dans un court-bouillon blanc, & on les ſert après ſi l'on veut dans le même goût que le turbot.

LIMIER, gros chien de chaſſe qui ne parle point? qui ſert à quêter le cerf, & à le lancer hors de ſon fort. Il y a des *limiers* pour le matin, & d'autres pour le haut du jour. Ce *limier* ſert à détourner le cerf & autres grandes bêtes. *Voy.* CERF: la maniere de conduire ce chien, y eſt aſſez bien expliquée.

LITEAU, c'eſt le lieu où ſe couche & ſe repoſe le loup pendant le jour.

LIVRE'E.

L'Extrait de l'Ordonnance du Roi du 18. Septembre 1627. porte:

» Et aux Officiers de ladite Vénerie, » de chaſſer, ni aſſiſter les Chaſſeurs, ni » prêter leurs caſaques de *livrée* de Sa» dite Majeſté, & auxquels Officiers de » dite Vénerie & Fauconnerie elle défend » de porter ſes couleurs étant hors de » quartier, pour l'abus qui s'y commet » journellement, le tout à peine de cinq » cens livres d'amende contre les Con» trevenans.

» Enjoint au Sieur de la Lau, Bailli » & Capitaine de ſadite Varenne du Lou» vre, ſes Lieutenans & Officiers, d'in» former contre les Contrevenans à la » préſente Ordonnance & défenſe, & » d'en faire la punition & châtiment, » interdiſant tous autres Juges d'en con» noître; & à ce que leſdits Officiers de » ladite Vénerie & Fauconnerie n'en pré» tendent cauſe d'ignorance, la préſente

» ſera ſignifiée à la Requête de ſon Pro-
» cureur en ladite Varenne, aux Chefs &
» Lieutenans deſdites Vénerie & Faucon-
» nerie.

» Fait en outre Sadite Majeſté défenſe
» à tous ſes Officiers portant ſes *livrées*
» & couleurs d'en vendre, ſoit habits ou
» caſaques, à qui que ce ſoit, ainſi les
» uſer à ſon ſervice, ſur peine d'en être
» privés & chaſſés; & à toutes perſon-
» nes, même aux Fripiers d'en acheter,
» à peine de cinquante livres d'amen-
» de. «

LIVRER. *Livrer* le cerf aux chiens, c'eſt mettre les chiens après.

LOCHE, petit poiſſon de riviere, gros comme un éperlan. On la trouve dans les petites rivieres & dans les ruiſſeaux. Il y en a de deux ſortes. Ce poiſſon ſe plaît parmi les herbes & dans la bourbe. On le pêche avec des filets, dont les mailles ſont fort étroites, crainte qu'il ne paſſe au travers. C'eſt ordinairement ſur le bord des eaux, qu'on s'y exerce. La *loche* eſt très-vive & fort délicate. Le vrai tems de la pêcher eſt pendant le mois d'Avril & de Mai.

LOIR, rat ſauvage ſemblable au domeſtique, excepté qu'il eſt plus griſâtre, qu'il a le poil plus long, la queuë moins longue & plus veluë en deux endroits. On nomme ces animaux *rats des Alpes*. D'autres les connoiſſent ſous les noms de *glais* ou *glirons*. Ces animaux ſont préjudiciables aux fruits des jardins, & ſur-tout aux abricots, aux pêches & aux bons raiſins expoſés le long des murs. On ne les voit que le ſoir bien tard. On croit que ces *rats* ſont endormis tout l'Hyver, d'où vient qu'on dit d'un homme bien endormi, *qu'il dort comme un loir*. Les *loirs* ſont mis au rang des *rats*. PLINE dit que pour cette cauſe les Cenſeurs de Rome défendirent d'en ſervir à table. Ces animaux rajeuniſſent en dormant tout l'Hyver. Le même Auteur rapporte qu'autrefois on nourriſſoit à Rome des *loirs* dans des tonneaux, où l'on connoiſſoit ceux qui avoient été nourris dans les mêmes lieux, en ce qu'ils battoient les autres juſqu'à les tuer. Les *loirs* nourriſſent leurs petits avec grande affection. Ils s'éveillent au mois de Mai, & ſe rendorment environ le mois de Septembre. Comme ils ravagent les fruits, on leur fait la guerre de pluſieurs manieres.

En voici une qu'on eſtime la meilleure. C'eſt une eſpece d'arbalêtre, faite & tenduë, ainſi qu'on peut le voir dans les *Figures* 17. 18. & 19. *Planche IX*. On prend pour cela une douve A. de tonneau, un peu épaiſſe, & pointuë par le bout, afin de la pouvoir piquer dans la muraille, puis une baguette de houx F. ou de coudrier, il n'importe, longue de trois ou quatre pieds : on l'attache bien ferme au milieu J. de cette douve avec trois clous. Après cela faites une entaille à l'autre bout K. large d'environ deux pouces, ou deux pouces & demi, & longue d'un tiers de la douve. Il faut faire une couliſſe des deux côtés E. E. par dedans l'entaille. Cela obſervé, on y clouë au bout une petite bande D. de bois, plate & large environ d'un pouce, pour tenir les deux branches E. E. en état, de maniere qu'elles ne s'écartent point. On prend un petit morceau de douve C. qu'on amenuiſe par les bords, pour le faire entrer juſte dans la couliſſe B. E. Afin qu'il coule aiſément, il eſt néceſſaire qu'il ſoit trois ou quatre pouces plus long, que les branches dont on a parlé.

Remarquez encore que cette petite douve doit être coupée en biais du côté K. afin de la tendre aſſez étroite pour y faire un trou, dans lequel on paſſe une ficelle G. aſſez forte, & qui ſera attachée par les deux bouts aux deux extrémités de la baguette. Le tout ainſi fabriqué, on aura un petit bâton, gros comme la moitié du petit doigt, long de ſix à huit pouces, que vous attacherez par un bout avec une ficelle au milieu

lieu J. de la douve, & à l'autre bout vous ferez une coche, près de laquelle on attache l'appât. Outre toutes ces piéces propres à cette machine, & dont on vient de parler, ayez encore un petit bâton gros comme la moitié du doigt, long d'environ deux pouces: attachez-le au milieu du bâton D. avec une petite ficelle longue d'environ cinq ou six pouces, & non davantage.

Après cela vous ferez une grande entaille H. à votre principale piéce de bois, à six pouces près du bout A. qui se termine en pointe. Cette entaille sert à mettre le pied dessus, pour tendre l'arbalêre, après quoi on tire fortement à soi la petite coulisse, en sorte que l'arc F. soit bien bandé. On appuie le petit bâton attaché à la bande D. contre la coulisse C. on le coche dans un autre bâton au milieu de l'arc, de maniere que lorsque les *loirs* veulent manger les fruits, ou autre chose près de laquelle ce piége leur est dressé, ils font décocher la marchette, & s'y trouvent pris par le milieu du corps.

Quand on veut tendre cette arbalête, on prend garde qu'en la posant, il ne se trouve point de branches ni autre chose, sur laquelle l'animal puisse se reposer, & d'où il puisse atteindre à l'appât, que par dessus la machine, qui lorsqu'elle est tenduë, ne doit être ni panchée, ni levée; car cela gâteroit tout le mystere, & la peine qu'on auroit prise à dresser cette embuche, deviendroit sans effet. La *Figure* 18. *Planche IX.* représente la même arbalête, tournée de l'autre côté & détenduë : & la *Figure* 19. de la même *Planche*, la douve & la maniere dont on doit l'accommoder avant que d'y joindre les autres piéces qui doivent composer le ressort de cette machine. La *Figure* 20. donne des connoissances des loups, blaireaux, lapins, liévres, renards, chats-putois par leurs traces, afin que voyant l'impression de leurs pieds, on puisse dire certainement : tel de ces animaux a passé par-là, donc on y peut tendre surement.

LONG. On dit voler au *long*. Voy. VOLER.

LONGE, ou LONGE-CUL, terme de Fauconnerie; est une petite corde qu'on attache au pied de l'oiseau, quand il n'est pas assuré. *Voyez* FAUCONNERIE.

On dit aussi tirer à la *longe*, c'est-à-dire, voler pour venir à celui qui le gouverne.

LONGE DE VEAU. Elle se sert en cuisine pour grosse piéce du milieu. On la fait cuire à la broche, enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, on sert dessous une poivrade; ou si l'on veut on pique le dessus de petit lard, & on sert avec la même sausse.

LONGER UN CHEMIN, c'est quand une bête va d'assurance, ou qu'elle fuit; & quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle ruse & retour.

LOTTE, c'est un des excellens poissons d'eau douce. On la limone comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau boüillante, parce qu'elle s'écorcheroit. On fait cuire auparavant le court-boüillon, pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire. Elles se servent comme d'autres poissons à différentes sausses. La *lotte* est aussi excellente frite; pour-lors on ne fait que la fariner & la faire frire. Quand elle est de belle couleur, on sert sur une serviette pour un plat de rôt. Les *lottes* se mettent dans les matelotes. On en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel, avec de bons ragoûts de crêtes, ou autres tels qu'on le juge à propos.

LOUP, animal farouche qui demeure dans les bois, & qui cause beaucoup de dommage dans les bestiaux, parce que c'est le plus goulu, le plus carnacier & le plus fin de tous les animaux. Il y a

l'odorat très-fin. On dit que c'eſt une eſpece de chien ſauvage, dont la tête eſt quarrée. Le *loup* ne porte rien à ſes cheaux qu'il ne ſoit ſaoul, & même il leur ôte la prébende, ainſi qu'à ſa *louve*, qui fait le contraire. On dit que la ſaoulée de cet animal dure huit jours. Les Seigneurs des Villages aſſemblent leurs Payſans pour aller à la chaſſe au *loup*, & font un trictrac, ou des battées. Le *loup* ſe prend avec des hauſſe-pieds, ou chauſſe-pieds, c'eſt-à-dire, avec des chauſſe-trapes ou amorces. Nous dirons dans la ſuite comment cela ſe fait; mais avant cela donnons une idée de la maniere de le chaſſer.

On chaſſe le *loup* avec les chiens courans, on le guette au mois de Janvier, qu'il commence à s'accoupler; on le trouve alors dans la campagne, au lieu qu'en Février, Mars & Avril, les *loups* quittent tout-à-fait les grands pays. Dans le premier de ce mois, les vieux *loups* commencent à ſe chercher pour ſe joindre, ce qui en rend la rencontre facile, ainſi que la connoiſſance qu'on en doit avoir. Il eſt vrai qu'il eſt mal aiſé de les détourner, parce qu'ils ſont toujours ſur pied; mais auſſi quand on en trouve, ils ſont quelquefois pluſieurs enſemble, qu'on donne aux chiens: ce qui fait une telle confuſion parmi eux, que ſouvent les lévriers n'en prennent qu'un à la courſe, & quelquefois point.

Pendant Juin, Juillet & Août, on ne chaſſe point au *loup*, à cauſe des bleds qui ſont trop hauts dans la campagne, où ſont pour l'ordinaire les *loups*, ce qui les rend mal aiſés à détourner, outre qu'on ne peut les faire courre, pour les montrer aux lévriers. C'eſt auſſi dans ce tems que les *louveteaux* ſont très-petits, & dont par conſéquent on ne tireroit aucun plaiſir en les courant. Il vaut mieux attendre qu'ils ſe ſoient fortifiés, afin de les faire chaſſer aux jeunes chiens pour les dreſſer: on peut auſſi y dreſſer ceux qu'on deſtine pour lévriers, ce qui ſe fait avec beaucoup plus de facilité, en moins de tems que dans les autres ſaiſons, à cauſe qu'après avoir eu connoiſſance d'une partie de jeunes *loups* dans un buiſſon, ces *loups* ne veulent plus en ſortir s'ils n'en ſont chaſſés; ainſi on a le tems & le plaiſir de les donner à connoître aux jeunes chiens, qui dans la ſuite s'y forment très-bien, & deviennent très-bons coureurs.

On va guetter le *loup* en Octobre, Novembre & Décembre, avec les limiers & des lévriers dans les grands fonds, & dans les buiſſons, ou dans quelques marais, à la queuë d'un étang où il y aura des buttes de jonc. Au commencement de Septembre on va relever la muë des *loups*, & l'on fait chaſſer les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée, parce qu'après cela ils donnent bien plus de plaiſir. Comme les *loups* en cette ſaiſon ne ſont point ſi affamés que dans d'autres, ils ſont plus aiſés à détourner, & ne prennent point le change ſi volontiers; ſur tout ceux qui ſont de jeunes *loups*. On ſe ſert de lévriers & de chiens courans pour le *loup*. Voyez LEVRIERS & CHIENS.

Lorſqu'on guette pour le *loup*, & qu'on le voit, on dit: *voici la trace ou piſte du loup*. Cette piſte ſe reconnoît par ſes allures & par ſes fuites, ou bien par ſes galies ou déchauſſures. On les trouve quelquefois juſqu'à ſon liteau ou ſa flatrure, & alors lorſqu'on eſt au bois, & que le limier a rencontré les lieux ou la voie du *loup*, il faut lui dire: *velci*, *allé*, ſi le *loup* va d'aſſurance; mais s'il eſt lancé, on lui crie: *veleſci allé*, *veleſci allé*. Quand le lévrier ſuit pour lancer le *loup*, on lui dit: *Après l'ami*, *après barout*, *barout*, *hali*, *hou*, *hou*, *harlou*, *harlou*; & après que ce *loup* eſt donné aux chiens, il faut dire: *s'en va*, *s'en va chiens*, *mes belots*, *harlou*, *harlou*, *outrevaut chiens*, *outrevaut*; mais lorſqu'on le voie, on crie: *velle-loo*.

Un point important à la chaſſe du *loup*, eſt de ſçavoir diſtinguer le *loup* d'avec la *louve* & d'avec le grand chien, & les vieux *loups* d'avec les jeunes. Pour n'y être point trompé, voici les lieux, où l'on peut plus aſſurément en juger ſelon les ſaiſons. On en voit preſque par-tout en Hyver; pourvu qu'il ne gele pas trop fort; car ſi ce n'eſt qu'une gelée blanche, les *loups* font des foulées, ainſi que les autres bêtes, lorſqu'ils paſſent ſur l'herbe, pour peu qu'elle obéiſſe ſous le pied, & que ce ſoit avant que le Soleil ſoit levé: car la chaleur de cet aſtre efface les traits qui y ſont imprimés. Il eſt aiſé encore d'en avoir connoiſſance ſur la neige, quand elle eſt nouvellement tombée, & qu'il ne dégele point, parce qu'alors le pied s'y peut imprimer. On ne connoît bien un loup à la trace lors du dégel, que quand il vient fraîchement de paſſer; car les voies diſparoiſſent lorſqu'il eſt paſſé. Lorſqu'il n'a pas gelé, & que la terre eſt découverte, c'eſt dans les chemins qu'on peut juger de la piſte d'un *loup*, parce que le ſol en eſt ferme, & que les voies s'effacent dans les terres qui ſont molles. On connoît auſſi la trace du *loup* en Eté dans les chemins, mais il faut que ce ſoit le matin, lorſque la roſée eſt tombée ſur la terre, & qu'elle a fait de la pouſſiere une eſpece de bouë ſuſceptible de la forme du pied du *loup*, & pour lors on en juge aiſément. Pareilles connoiſſances ſe trouvent encore dans les terres labourées, où la roſée opere le même effet, ce qui dure ſeulement juſqu'à ce que le Soleil ait ſéché cette humidité; car après cela la pouſſiere vole & efface par ce moyen l'impreſſion du pied du *loup*. S'il a plu, on peut tout le jour en juger.

Mais pour diſtinguer les traces du vieux *loup* avec celles du chien, il faut remarquer que celui-là, quand il va d'aſſurance, a toujours le pied très-ſerré, au lieu que celui du chien eſt toujours fort ouvert, & qu'il a le talon moins gros & moins large que le *loup*, & les deux grands doigts plus gros, quoique les ongles de celui-ci ſoient plus gros, & enfoncent plus avant en terre, outre que le talon du *loup* forme en deſſous trois petites foſſettes, ce que celui du chien ne fait pas. Le *loup* a auſſi plus de poil ſous le pied que le chien, & ſes allures en ſont bien plus longues, mieux réglées & plus aſſurées.

Quant à la différence du pied du *loup* avec celui de la *louve*, elle conſiſte en ce que celle-ci eſt mieux chauſſée, & qu'elle a les ongles moins gros que le *loup*; pour ce qui eſt du reſte, tout eſt égal. On connoît les jeunes *loups* d'un & de deux ans (car lorſqu'ils paſſent cet âge, on les nomme vieux *loups*) aux liaiſons du pied, qui ne ſont point encore ſi fortes que celles des vieux *loups*, ce qui fait que les jeunes vont le pied plus ouvert, qu'ils ont des ongles plus petits & plus pointus, & que leurs allures ne ſont pas ſi réglées, ni ſi longues. On en tire encore des connoiſſances par la maniere de faire leurs nuits, les vieux *loups* faiſant ordinairement les leurs dans les grandes plaines, & les jeunes autour des Villages & aux environs des ruiſſeaux. Ceux-ci n'ont point les laiſſées ſi dures que les autres. La *louve* jette les ſiennes au milieu d'un chemin encore toutes molles. Celles du vieux *loup* ſont preſque toujours ſur une pierre, une butte, ou un petit buiſſon, & quand il ſe déchauſſe, il le fait avec plus de violence que la *louve* & que les jeunes *loups*.

Avant que de commencer la chaſſe du *loup*, il eſt à propos d'aller au bois, pour détourner le *loup* avec le limier, qu'on mene, & auquel on crie quand il ſe rabat: *velci allé*, & pour mieux l'échauffer, au cas que le *loup* aille d'aſſurance, on lui dit: *hou, l'ami, hou après*. Mais pour le revoir, on va auparavant dans la campagne, à cauſe que les *loups* ſur-tout en Hyver vont au hazard toute

la nuit, pour y trouver quelque bête morte; puis on va dans les forts du bois, où l'on perce cinq ou ſix buiſſons, pour voir s'il ne s'y ſera point repu. S'il fait broüillard, ou qu'il faſſe quelque orage, il eſt inutile d'aller dans ces endroits pour l'y détourner; car alors le *loup* ſe tient plutôt derriere une haie pour y épier les beſtiaux, que dans les forêts. Quand on ſe rembuche, on flate le chien, en battant haut & bas; quand on prend le contrepied, on lui crie, tiens à moi, *velci*, *velci*.

Si après avoir quêté le *loup* on ne le trouve point, il faut conſidérer le pays, pour voir de quel côté il pourroit venir; car ſouvent il en reſte dans la campagne qui n'arrivent que tard au bois, & quand on entend par le bruit que font les Labouteurs ou les Bergers, qu'il y en a un, & s'il ne vient pas à vous, il faut lorſque vous ſerez tombé ſur les voies avec votre chien, aller à ces perſonnes, les ſuivre juſqu'à ce que vous ayez trouvé le *loup* entré dans votre quête, ou dans un fort, où vous le briſerez. Après cela vous irez prendre les grands devans du buiſſon, afin de ne le pas paſſer; car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois pour écouter, ſans être entré dans le fort. Cela fait, on revient où on l'a briſé, pour en ſuivre la voie le long du chemin, & le rembucher dans le fort, pour après cela prendre encore les devans, qu'il faut recommencer par où on les a achevés, afin de changer le vent au limier, & lui faciliter le ſentiment. Si le *loup* par hazard eſt ſorti, il faut le ſuivre juſqu'à ce qu'on l'ait briſé. Il fait bon être deux à cette chaſſe pour reconnoître le *loup*, afin que tandis que l'un démêle des voies, pour trouver le rembuchement de cet animal, l'autre prenne les grands devans, pour reconnoître s'il ne ſort point du buiſſon, afin d'être par ce moyen éclairci de tous les rembuchemens.

Il eſt important en cette chaſſe d'en bien choiſir la coutre, de ſçavoir placer les défenſes autour de l'enceinte, & de forcer enfin le *loup* avec les chiens courans. *Voyez* au mot COURRE, tout ce qui reſte à dire ſur cette chaſſe. Paſſons à préſent aux piéges qu'on leur tend pour les prendre.

Outre la maniere de chaſſer les *loups*, on les prend encore autrement. Les uns font une grande foſſe, au milieu de laquelle ils préparent une perche à laquelle ils attachent un oiſeau, ou quelqu'autre appât de cette nature. Cela fait, ils couvrent cette foſſe d'une claie, ou d'une trape fort légére, qui ne tient que par des pivots au bord de la foſſe, & du côté par où entre le *loup*; mais placée de maniere que l'animal carnacier venant pour prendre la proie, faſſe tourner cette trape ou cette claie, & rombe dans la foſſe. Cette machine ordinairement ſe fait comme une eſpece de baſcule, qui s'ouvre & ſe ferme. Quand la bête eſt tombée, il n'eſt pas difficile de s'imaginer comment cela ſe peut faire. C'eſt ordinairement dans les forêts & dans les grands bois, où il y a beaucoup de *loups*, qu'on peut ſe ſervir d'une foſſe avec une trape, & ce n'eſt que dans les chemins écartés, que l'on y réuſſit le mieux. Cette foſſe doit avoir douze pieds de longueur, & depuis ſix juſqu'à neuf pieds de profondeur, plus large dans le fond que par le haut, en ſorte que les bords en étant eſcarpés, la bête priſe ne puiſſe remonter. *Voyez* TRAPE.

Pour tromper ces animaux, il faut ſur cette trape & tout autour, mettre de petites branches feuilluës, de maniere qu'elle ne paroiſſe point, ou bien des feuilles ſéches. Il y en a qui pour appât mettent une oie, ou un mouton en vie, afin d'appeller les *loups* ou autres animaux carnaciers. On met cette oie ſur la branche d'un arbre, au pied duquel on aura fait la foſſe, & qui avancera ſur la trape; & pour le mouton, on lui attache

Digitized by Google

les quatre pieds directement ſur le milieu de cette *trape*, obſervant de charger le côté qui ne doit point balancer, de quelque choſe qui peſe à proportion, pour tenir la machine en état ; de ſorte que le *loup* venant à ſe jetter ſur ſa proie, il la faſſe pancher & tombe dans la foſſe. On prend encore les *loups* à l'hameçon. *Voyez* HAMEÇON.

Pour chaſſer le *loup* au fuſil, ſoit à la battée ou autrement, il faut pour les faire lever aiſément, prendre un chat, l'écorcher, le vuider & le faire ainſi rôtir dans un four, puis le froter de miel. Enſuite, & lorſqu'il eſt encore chaud, il faut le traîner par les endroits où l'on ſçait qu'il y a des *loups*. Ces animaux attirés par cette odeur, ſuivent les traces de ce chat, & il eſt aiſé alors de les tirer.

D'autres, lorſque la terre eſt couverte de neige, s'en vont où ils ſçavent qu'il y a des tannieres de *loups*. Ils attachent à une corde le ventricule d'un bouc, qu'ils traînent depuis la tanniere qu'ils ont trouvé, juſqu'à un arbre proche de leur maiſon, auquel ils pendent cette charogne avec une double corde. Celle qui eſt la plus grande ſe tend depuis l'arbre juſqu'à la fenêtre de la maiſon, & eſt attachée à des ſonnettes, qui ſonnent pour peu que le *loup* vienne à la proie & la tire. Si-tôt que ceux qui ont dreſſé ce piége entendent ce ſon, ils prennent leur fuſil, & de leur fenêtre, ou de leur porte ils tuent le *loup*. C'eſt ordinairement la nuit qu'on attrape ainſi ces animaux carnaciers ; mais il faut qu'il faſſe un beau clair de Lune, autrement on ne tire qu'à l'aventure.

Le grand Cam des Tartares a le plaiſir de la chaſſe aux *loups* par le moyen des aigles, qui ſont inſtruits exprès, & qu'on a apprivoiſés. On prend encore les *loups* avec des piéges de fer appellés *traquenards*. Voyez ce mot. Voici un autre piége dont on ſe ſert pour prendre les *loups*. Il eſt de fer, & ſe fabrique de la maniere qu'on va le dire. On prend d'abord deux morceaux de fer B. B. *Figure* 14. *Planche IX.* longs de deux pouces & demi, larges d'un, & de trois lignes d'épaiſſeur, ayant à chaque bout deux charnieres percées d'outre en outre, pour y mettre une cheville de fer. Il faut mettre ces deux morceaux de fer en croix, ainſi qu'on le voit au deſſous de la figure qui eſt ſans lettres. Outre ces deux morceaux de fer, prenez-en deux autres C. C. qui auront cinq pouces de longueur, un de large, & deux lignes d'épaiſſeur. Faites-les accommoder comme vous le voyez, c'eſt-à-dire, qu'il y ait une mortaiſe à chaque bout, longue d'un pouce, & large environ de quatre lignes. Après cela vous croiſerez ces deux piéces l'une ſur l'autre, avec une cheville de fer D. E. que vous y mettrez. La figure ſans lettres, à côté de celle dont on a parlé, montre comme cela ſe fait.

Enſuite ayez quatre branches de fer F. G. longues d'environ dix huit pouces chacune, épaiſſes de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent en tirant vers F. où elles doivent avoir cinq à ſix lignes de largeur ſeulement, du côté où ſont les dents. Ce même bout F. doit être rond, accompagné d'une charniere ſimple percée au milieu, & l'autre extrémité G. ſera faite en maniere d'un crampon à deux fourchons, longs de deux pouces. Après avoir ainſi fait fabriquer tous les morceaux de fer, on les raſſemble en croix, comme on le peut voir dans la grande Figure : obſervant de mettre ces deux bandes en croix, & le bout de la cheville A. dans le trou du milieu de la Figure B. B. pour les river, enſorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela eſt fait, on prend la fléche D. E. qu'on fait entrer par force du côté de D. dans un trou qui eſt au milieu de la croiſée du piége ; puis on fait paſſer le bout F. de la même Figure dans une des mortaiſes dont on a parlé, pour entrer enſuite dans

Digitized by Google

les charnieres des pieces de fer B. & où l'on met une cheville de fer qu'il faut river, en ſorte que la branche ne puiſſe ſe mouvoir librement. On fait la même choſe des trois autres branches, obſervant que les pointes des crampons ſoient en haut; après quoi vous aurez un piége monté. Reſte à préſent d'inſtruire comment il doit être tendu.

Il faut ſçavoir où il y a quelque charogne, c'eſt un appât auquel les *loups* ne manquent pas d'accourir. On s'y tranſporte avant le Soleil couché avec le piége, une corde groſſe comme le petit doigt & longue de deux pieds; un gros piquet ou cheville de fer, & un marteau pour les enfoncer fortement en terre. Quand on eſt arrivé à l'endroit, il faut obſerver à peu près le côté pat où le *loup* peut venir à l'appât, puis ſe tirer à l'écart environ cinquante ou ſoixante pas, tirant du côté par où la bête peut approcher; & dans le milieu du ſentier, ou du chemin s'il y en a, ou bien dans quelque belle place vous ferez une foſſe ronde, & de la largeur de tout le piége lorſqu'il eſt ouvert; en ſorte que dans le milieu cette foſſe ſoit profonde d'un demi pied, & aille en diminuant du côté du bord. Au milieu de cette foſſe, on enfonce un piquet rez de terre, lequel doit avoir une tête ou un crochet, pour attacher la corde qui ſera liée à la boucle A. du piége qui ſera tout ouvert dans la foſſe, de maniere que cette boucle tienne ferme avec la corde & la tête, ou crochet du piquet. Cette machine ainſi préparée, vous aurez un morceau de charogne gros comme la tête, & qui ſoit ſans os. Vous le mettrez ſur la fléche, le faiſant entrer le plus avant que vous pourrez, & vous en froterez la corde & le piquet.

Cela fait, prenez un autre morceau de cette charogne, que vous lierez au bout d'un bâton ou d'une corde, pour le traîner bien loin aux environs de la machine, & en laiſſer des traces tout autour en y revenant, afin que les parties qui en exhalent, frappent de plus loin & en plus grande abondance l'odorat de l'animal. Après avoir ainſi traîné cette charogne, il faut la pendre au premier arbre, & y mettre un peu de papier blanc à l'extrémité, afin que le *loup* venant de nuit à l'appât prenne l'épouvante, & n'approche point de la bête morte. Ce *loup* néanmoins qui a faim, après avoir long-tems examiné, cherché aux environs, & trouve l'appât qui eſt dans le piége, & n'ayant découvert perſonne, il ſautera bruſquement deſſus; ſi bien que voulant emporter cette charogne, les dents du piége qui ſe lacheront le ſaiſiront au corps, & plus il tirera, plus il ſe ſentira preſſé, de maniere qu'il faudra qu'il reſte pris. On peut tendre trois ou quatre de ces machines, & en faire garder la charogne de jour, crainte que les chiens & autres animaux carnaciers n'aillent la manger.

Il y a un ſecret pour attirer les *loups* & les *renards*, & les faire aller où l'on voudra. Il faut prendre, dit-on, une livre de vieux oing que l'on pourra trouver, le faire fondre avec demi-livre de galbanum, & quand cela eſt fondu, il y faudra mettre une livre de hannetons pilés, & faire cuire le tout à petit feu durant quatre ou cinq heures. Cela étant fait, il faudra paſſer cette mixtion toute chaude dans quelque gros linge neuf & fort, & la preſſer juſqu'à ce qu'il ne demeure au linge que les pieds & les ailes des hannetons; puis vous mettrez votre compoſition dans quelque bouteille de terre. Plus elle eſt vieille, mieux elle vaut.

Pour s'en ſervir, on aura une paire de ſouliers, qui ne ſerviront qu'à cela, & vous ferez un affût dans un bois pour vous cacher & attendre les *loups* & *renards* qui vous y viendront trouver, d'où vous les pourrez tirer de ſi près que vous voudrez. Ayant fait votre affût, vous froterez la ſemelle de vos ſouliers de la compoſition ci-deſſus. Vous vous prome-

Digitized by Google

nerez par le bois, cherchant les endroits où vous croyez qu'il puiſſe y avoir quelques-uns de ces animaux; vous vous en reviendrez enſuite à votre affût, & ferez deux ou trois fois la même choſe. Les animaux qui paſſeront ſur votre piſte, ne manqueront pas de la ſuivre juſqu'à votre affût, ainſi vous les pourrez tirer à votre aiſe.

On fait enfin un autre piége, qu'on nomme *chambre*, pour prendre les *loups*, *renards* & autres animaux carnaciers. *Voyez* CHAMBRE.

LOUPES: on guérit les chiens des *loupes* qui leur ſurviennent, mais il faut ſçavoir comment; car telle excroiſſance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a guére. Au premier cas elles ſont fort difficiles à guérir. Au ſecond on y peut réuſſir de la maniere qui ſuit. On prend trois groſſes épines noires, lorſqu'elles ſont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laiſſe tremper pendant vingt-quatre heures dans des menſtruës de femmes. Cela fait, on les pique dans le milieu de la *loupe*, autant qu'elles y peuvent entrer; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle réſiſtât trop à ces épines, on ſe ſerviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture, où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer tant qu'elles tombent d'elles-mêmes. Cela fait, on s'apperçoit de l'opération de ce remede, en voyant ces *loupes* ſe deſſécher & mourir peu de tems après.

LOUVE, c'eſt un filet, diminutif de la rafle au poiſſon: ce n'eſt autre choſe que le coffre de la rafle. Sa forme eſt repréſentée dans la *Figure* 42. *Planche XI.* où ce filet eſt auſſi gravé avec des traits ſeulement pour en faire mieux comprendre la façon & les proportions. Il faut commencer ſur ſeize mailles de levures, & jetter des accruës, comme on a dit au mot ACCRUES, de quatre en quatre mailles au premier rang, qu'on fera après la levure, & continuer les autres rangs de même façon, faiſant des accruës vis-à-vis de celles qui ſeront aux rangées des mailles précédentes, juſqu'à ce que le filet ait un pied & demi de longueur, qui ſera un des goulets. Etant parvenu à cette longueur, il faudra ceſſer de faire des accruës, & travailler, ſans croître, ni diminuer; & lorſqu'on aura fait encore trois pieds de long, on laiſſe une ouverture de cette ſorte.

Au lieu qu'on a travaillé en rond, tout ce qu'il y a déja de filet fait, on retourne ſur l'ouvrage, comme ſi on vouloit faire un filet non fermé; & quand on ſera parvenu à la maille, où on a changé l'ordre de travailler, on retourne ſur les mailles qu'on vient de faire; & quand on eſt à l'autre bout, on fait encore de même: on continuë cette façon de mailler juſqu'à un pied de longueur, lequel étant fait, on travaille en rond, comme on a fait au commencement, juſqu'à trois autres pieds de longueur: ce ſera ſept pieds qu'aura ce coffre, ſans les deux goulets. Puis on fera le ſecond goulet, en prenant deux mailles à la fois, à chaque quart du tour du filet, pour diminuer juſqu'à ſeize mailles, ainſi qu'on a commencé l'autre bout. Après cela on s'attache aux cercles, en mettant le premier C. A. juſtement ſur le rang des mailles, proche le premier, où on a jetté des accruës; un autre D. B. ſur l'autre bout du coffre; & enfin les deux autres cerceaux entre les deux des bouts, aux endroits marqués des lettres F. G. H. I. eſpacés d'égale diſtance. On ajuſte enſuite les goulets, comme ceux du coffre de la rafle, & fermez le regard M. Les quatre cercles qu'on mettra à la *louve*, ſeront de la grandeur d'un cercle de tonneau, leſquels y peuvent auſſi ſervir. Quand on voudra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons L. D. O. B. gros comme le bras, & longs de cinq pieds, ou cinq pieds & demi, percés, ou cochés proche des bouts, qu'il faut attacher avec des

cordes tout autour des cercles, pour tenir la *louve* en état, comme ſeroit un tonneau, ainſi qu'il paroît par les lettres C. F. H. D. Il faudra laiſſer pendre quatre cordelettes au bâton A. G. I. B. pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau. On mettra auſſi une corde P. longue de trois toiſes au bâton L. pour retirer la *louve* de l'eau, quand on n'en pourra pas approcher, ſans ſe moüiller. Tout ce qu'on ne dit pas ici, ſe trouve au mot RAFLE A POISSON, car c'eſt la même choſe, à la réſerve qu'à la *louve* il y a des bâtons, & il n'y en a point à la *raſle*, & auſſi qu'à la *raſle* il y a une ficelle du ſecret, & non à la *louve*.

La *louve* eſt un filet fort connu en Bretagne. Quand ce filet eſt tout monté, & qu'on eſt arrivé à l'endroit de la riviere, où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs, ou d'autres herbes, on prend une faux, (*Figure* 43. *Planche XI.*) ou autre inſtrument ſemblable, pour faucher ces herbes, ou ces joncs : plus l'eſpace fauché ſera étendu, plus on aura lieu d'eſpérer qu'il viendra de poiſſon dans ce filet. La coulée étant faite, on prend quatre groſſes pierres, peſant chacune cinq à ſix livres, qu'on lie au bâton de la *louve*, marqué A. B. afin qu'elle aille au fond de l'eau. Enſuite on a une corde longue, qu'on attache à ce filet, de ſorte qu'elle ſe vienne rendre ſur le bord de l'eau. Elle ſert pour tirer la *louve*, quand le poiſſon eſt pris. On l'attache à un piquet, elle eſt marquée P. Après avoir accommodé la *louve* en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes, ou joncs, dont on la couvre, faiſant néanmoins enſorte de n'en point mettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poiſſon d'y entrer.

Quelquefois, & le plus ſouvent même on eſt obligé de ſe mettre dans l'eau pour tendre cette *louve* ; mais quand elle eſt tenduë, la corde, dont on a parlé, épargne le chagrin de s'y remettre, lorſqu'il eſt queſtion de la tirer hors de l'eau. On laiſſe, ſi l'on veut, coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, ſelon que la ſaiſon le permet. La *Figure* 43. fait voir la forme de la faux, dont on tranche les herbes ; & la *Figure* 44. celle d'une perche, dont, avec le bout fourchu, on range la *louve*, comme on veut, ſans être obligé de ſe mettre dans l'eau pour cela. On voit auſſi une *louve* montée *Planche XI.*

LOUVE, femelle du loup, elle ſe chaſſe de même. *Voyez* LOUP pour la chaſſe.

LOUVETEAU, le petit d'un loup qui eſt ſous la mere. Quand les Payſans trouvent des *louveteaux*, ils les tuent, pour en détruire la race.

LOUVETER, qui ſe dit de la louve, quand elle fait des petits.

LUBINE, poiſſon, qui ſe trouve en Bretagne, plus gros que la moruë. On la fait cuire de la même façon que la moruë, & elle ſe ſert de même.

LUITES, terme de Chaſſe, qui ſe dit des teſticules d'un ſanglier.

LUNATIQUE. On appelle un cheval *lunatique*, celui qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît dans un tems de la Lune, & lui trouble l'œil, qui en d'autre tems laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le juge fort ſain.

Lorſqu'actuellement la fluxion y eſt, on voit à l'œil du cheval de la chaleur, de l'enflure, des larmes qui en tombent, l'œil eſt obſcur & couvert. Mais la plus aſſurée marque qu'un cheval eſt *lunatique*, eſt lorſque les yeux ſont par le deſſous de la prunelle, de couleur feuille morte, dans le tems de la fluxion ſeulement.

Il ne faut jamais ſaigner un cheval *lunatique*, quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre, ou les tranchées.

On ne donnera aucune ſorte de grain au

au cheval *lunatique*, pendant qu'il a l'œil trouble, & que la fluxion y eſt. Mais outre le foin & la paille, on lui donne du ſon moüillé.

On peut lui faire un ſéton à la tête entre les deux oreilles, & pour cela on perce la criniere d'outre en outre avec un fer pointu & rouge, à l'endroit, où la palette de la bride porte, & on y paſſe une corde tiſſuë, moitié crin, & moitié chanvre. On graiſſe cette corde de baſilicum, ou de vieux oing; on la tourne & retourne tous les matins, pour faire ſortir la matiere, qui ſera ramaſſée pendant vingt-quatre heures.

Il y en a qui mettent deux ſétons, un au devant du front à la criniere, & l'autre au défaut de la bride au derriere, où porte l'extrémité de la palette. Si c'eſt dans le beau tems, vous ferez coucher le cheval *lunatique* au ſerein pendant la nuit hors de l'écurie. Si le tems eſt froid, il faut le tenir dans une écurie, qui ne ſoit pas bien chaude.

D'autres leur barrent la veine au deſſus du larmier; mais on ne doit faire cette opération, que lorſqu'il n'y a plus de fluxion ſur les les yeux. Il faut auſſi leur couper le nerf, qui eſt au deſſous de cette veine.

D'autres enfin font deux orties au côté des yeux du cheval *lunatique*, & ſur le plat de l'os de la ganache, pour divertir l'humeur. On laiſſe ces orties ouvertes pendant douze ou quinze jours, pour faire évacuer la matiere deux fois par jour.

Et pour guérir la plaie faite avec l'ortie, il faut ſeulement ôter la lame de plomb, & elle ſe guérit d'elle-même. On peut auſſi, au lieu de lame de plomb, mettre dans l'ortie de la paille, un morceau de ſavate, ou bien de la racine de gentiane. Voici une eau, qui eſt ſpécifique pour les yeux *lunatiques*.

Prenez trois ou quatre poignées de rhuë, qui eſt une herbe; mettez-la entre deux plats de terre verniſſée ſans aucune liqueur; faites chauffer doucement ces plats ſur un réchaud, & de tems à autre ôtez le plat qui couvre l'autre, & avec une plume faites tomber l'eau qui y eſt attachée: remettez ces plats de même qu'auparavant, & quelque tems après ramaſſez l'eau; & quand vous en aurez tiré environ un petit verre, faites diſſoudre dedans gros comme une petite noix, de couperoſe blanche, & en baſſinez l'œil ſoir & matin. Si cette eau n'opere pas l'effet, ſervez-vous d'huile de Saturne.

LYCE, en terme de Chaſſe, eſt une chienne. On appelle *lyces portieres*, des chiennes qu'on nourrit dans la baſſe-cour, ſans les mener à la chaſſe, & qu'on garde ſeulement pour avoir de leur race.

MAC.

MACREUSE, oiſeau de riviere, qui ſe ſert ſur les tables pour entrée, cuite dans un court-boüillon fait comme celui du ſaumon frais. On la fait cuire cinq à ſix heures. On la ſert avec une ſauſſe hachée, ou avec un ragoût de laitance de carpes, & champignons.

MAHUTES, c'eſt le haut des ailes

MAI.

des oiſeaux à la partie près du corps.

MAIGRE, on dit voler bas, & *maigre*. Voyez VOLER.

MAIGREUR, maladie des chevaux. *Voyez* HARASSE', *ou* ENGRAISSER, pour les remettre en bon corps.

MAILLE, ſignifie, l'ouverture qui

demeure entre les ouvrages de fil, comme entre les filets, qu'on fait pour prendre les oiſeaux. Il y a des *mailles à lozanges*, qui ſont celles, dont la pointe eſt en haut, lorſque le filet eſt tendu. Les *mailles quarrées* ſont celles, qui paroiſſent rangées en damier, lorſque le filet eſt tendu. Il y a encore des *mailles doubles*.

Avant que de commencer un filet, il faut ſçavoir la longueur & la largeur qu'il doit avoir, & la grandeur de la *maille*, afin de ne pas faire les *mailles d'un filet* à prendre de petits oiſeaux, auſſi grandes, que pour des gros : ce qu'ayant obſervé, on emplit, on charge, on couvre de fil l'aiguille E. qu'on voit deſſinée dans la *Figure* 2. *Planche I.* On prend un peloton de fil marqué Y. on en met le bout F. ſur l'aiguille, poſant le pouce de la main gauche deſſus, & tenant le reſte du fil de la main droite, on le fait paſſer par l'ouverture D. C. pour en faire deux tours deſſus le tenon L. de l'aiguille : ce qu'étant fait, on mene le fil H. dans la coche B. & tournez l'aiguille de l'autre côté, pour faire paſſer le fil ſur le tenon par l'ouvertnre C. D. Puis on le ramene dans la coche B. pour paſſer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille ſoit aſſez chargée. Toutes les fois qu'on voudra faire paſſer ce fil deſſus le tenon, il ne faudra que pouſſer du pouce ſur l'endroit G la pointe du tenon ſortira, qui donnera la facilité de paſſer le fil par derriere, ſans le ficher dans l'ouverture C. D. Quand l'aiguille ſera pleine, on prend un moule pour travailler ; on fait deux tours de fil deſſus ; on nouë ces deux brins enſemble ; puis on les retire hors du moule. Ce ſera la premiere *maille* du filet, laquelle ſe voit marquée d'une † entre les *Figures* 9. 10. 11. & 12. Si on voit que cette *maille* ſoit trop grande, on prend un moule plus petit, & ſi elle eſt trop étroite, on en prend un plus gros. La premiere *maille* étant faite, on la met à un clou marqué du chiffre 4. de ſorte que le nœud ſoit élevé à la moitié de la *maille*. On poſe le moule 2. proche du bas de la *maille* 3. & tournant le fil 6. par deſſus, on mene l'aiguille dans la *maille* par derriere le moule, & on tire le fil tout au rez. L'endroit 6. doit aller deſſous, & on le rapporte ſur le moule ; puis poſant le pouce deſſus pour le tenir, on paſſe la pointe de l'aiguille par derriere la *maille* : on la fait entrer par deſſous le nœud 5. On tire, & il ſe fait un autre nœud, qui doit être la deuxiéme *maille*. Après on retire le moule hors de cette deuxiéme *maille*, pour le poſer ſous elle, comme on a fait à la premiere, & on fait la troiſiéme, & ainſi des autres. Cette façon de mailler s'appelle *briſe-coup*, ou ſur le pouce.

Pour mailler ſous le petit doigt, voyez la *Figure* 16. *Planche I.* On commence la premiere *maille*, comme on vient de dire, & on poſe auſſi le moule deſſous. On apporte le fil ſur le milieu L. on le tient avec le pouce de la main gauche, ayant les trois derniers doigts étendus. On amene ce fil par derriere le petit doigt J. & de-là par derriere le moule : on le conduit proche du pouce, & on en forme comme un grand cercle M. qui environne la *maille*. Puis on apporte la pointe de l'aiguille par dedans la boucle, qui ſe fait avec le petit doigt J. & de-là dans la *maille*. On retire le fil, preſſant ferme du pouce ſur L. La ſeconde *maille* étant faite, on en tire le moule dehors, & on le met ſous cette *maille*, pour faire la troiſiéme, & ainſi des autres. Par cette ſorte de *maille* ſous le petit doigt, on travaille plus vîte que ſur le pouce.

Si on ne peut comprendre ces deux enſeignemens pour *mailler*, parce qu'ils ſembleront obſcur, il faut chercher une perſonne qui les ſçache faire, & qui peut montrer dans un jour ces deux façons de *mailler*. Quand on a fait les *mailles*, comme le montre la *Figure* 6. il faut

remarquer que pour avoir un filet, qui étant etendu ſoit de la grandeur qu'on le déſire, il faut que la *levure* ſoit deux fois auſſi longue.

Exemple. Veut-on que le filet ſoit long, comme depuis A. juſqu'au chiffre 8. on doit pourſuivre cette façon de *mailler* juſqu'à la lettre B. qui eſt le double de la longueur, parce que ces *mailles* étant couvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la *Figure* 8. le filet ſe raccourcira de moitié. Ayant *maillé* la longueur néceſſaire, on ouvrira les *mailles* des deux côtés, & on paſſera une ficelle par le rang A. B. de la *Figure* 8. on noüera les deux bouts enſemble, & la *levure* ſera faite, & en état de pourſuivre, ainſi qu'il ſe voit par la *Figure* 7. Il faut obſerver toutes ces choſes, pour faire tel filet qu'on voudra, & qui ſoit en *mailles à lozange.*

Quand la *levure* eſt faite, *Figure* 7. on met la ficelle au clou J. & tenant le moule G. de la main gauche, on approche le deſſous de la premiere *maille*; on paſſe le fil autour du moule, & on fait entrer l'*aiguille* dans la *maille*, pour faire la premiere du troiſiéme rang, laquelle étant faite, on la laiſſera ſur le moule, & on continuera de *mailler* ainſi à toutes les *mailles* de ſuite, ſans tirer le moule dehors, ſinon lorſqu'il y en aura trop deſſus: en ce cas il faudra les en ôter toutes, à la réſerve d'une, pour tenir le moule en état; & quand on ſera à la derniere *maille* H. il faudra tirer le moule hors de toutes les *mailles*, & le poſer ſous la derniere qu'on aura faite, & commencer le quartiéme rang, qui retournera du côté G. où on fera la même choſe qu'on aura fait vers H. & ainſi de tous les autres rangs, juſqu'à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la meſure, à cauſe qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart, ou du tiers. Par exemple, ſi on déſire faire une tiraſſe, qui ait trois toiſes de queuë, ou de longueur, on fait le filet de quatre toiſes de long. Il faut obſerver cela ponctuellement à tous les filets, qui ſeront faits de *mailles à lozanges.*

MAILLER. On dit, les perdreaux ne ſont bons, que quand ils ſont *maillés.* Ces perdreaux commençoient à ſe *mailler*, c'eſt-à-dire, à ſe couvrir de mouchelures, ou de madrieres.

MAILLER, ſe dit auſſi d'un filet, auquel on fait des mailles.

MAIN. On dit du faucon, qu'il a la *main* habile, fine, bonne, forte, déliée, & bien onglée. Les oiſeaux de proie ont quelquefois les *mains* enflées, ce qui leur vient de différentes cauſes; & on remarque qu'ils ſouffrent à ces parties, lorſqu'au lieu de ſe tenir fermes deſſus, on les voit tantôt ſe porter ſur une *main*, & tantôt ſur l'autre. Ce mal eſt dangéreux, voici comment on y remédie.

On prend un blanc d'œuf, du vinaigre, & de l'eau, on bat bien le tout enſemble, on en frote les *mains* des oiſeaux malades; ou bien, on ſe ſert pour cela d'une vieille huile d'olive. Il y en a qui pour guérir ce mal, prennent de la poudre d'acacie, autant de cire d'Eſpagne, quatre dragmes de l'un & de l'autre; ils mêlent le tout avec du vinaigre, un blanc d'œuf, & de l'eau-roſe. D'autres ſe ſervent heureuſement pour ce mal, de napthe, avec de l'huile de lis blanc, du ſang de pigeon, & du ſuif, le tout à doſe égale, pour après le faire chauffer ſur le fer, & en froter enſuite les *mains* des oiſeaux. Si l'enflure des *mains* eſt peu de choſe, un emplâtre de boli-armeni, ſang de dragon, & glaire d'œuf, lui fera réſoudre cette tumeur; ou bien, il s'y formera une glande, qu'on ôtera en peu de jours avec un bouton de feu. Si l'enflure dure davantage, il eſt néceſſaire de lui barrer la veine, ce qu'on fera de la maniere ſuivante.

Faites tenir l'oiſeau à la renverſe, & plumez-lui la cuiſſe en dedans: vous y

trouverez la veine, qui deſcend en bas ; & l'ayant bien reconnuë, liez la cuiſſe par le milieu avec une aiguillette, la ſerrant un peu pour enfler la veine. puis ayez un petit coûteau, ou un canif bien tranchant, & fendez à côté la peau, ſans toucher à la veine, laquelle avec un ongle d'oiſeau, ou avec un fer fait de la forme d'un ongle d'oiſeau, vous l'accrochetez par le deſſus, & la ſéparerez d'avec la chair. Après ayez une aiguille enfilée de ſoie, qui ſoit frotée de poix ; laquelle aiguille vous paſſerez par deſſous la veine, à l'endroit de l'ongle, qui la tient accrochée : puis liez la bien avec trois nœuds, car ſi la veine s'ouvroit par le manquement de la ligature, ou du nœud, l'oiſeau mourroit peu après ; comme il arriveroit auſſi, ſi vous la coupiez au deſſus de la ligature du corps.

Il y a un autre moyen de couper la veine à l'oiſeau, qui eſt beaucoup meilleur ; c'eſt qu'ayant accroché la veine, & que l'ayant liée du côté de l'ongle, dont vous tenez la veine accrochée, il faut la lier encore de la même maniere en un autre endroit, diſtant du premier, déja lié d'un travers de coûteau ſeulement, qui ſera de l'autre côté de l'ongle, de telle ſorte qu'entre ces deux ligatures il ne demeure que l'eſpace de l'ongle. Puis prenez la même veine au bas de la *main* de l'oiſeau, à l'endroit du porte-ſonnette, & l'accrochez avec un autre ongle, ſans ôter la premiere d'entre les deux ligatures, & auſſi ſans la lier : alors vous couperez cette veine au deſſous du porte-ſonnetre. Après cela vous couperez la veine entre ces deux ligatures, qui ſont ſur le genou ; & de la ligature plus baſſe près le genou, vous tirerez cette veine le long de la jambe, de façon qu'il n'en demeure rien depuis le genou juſqu'au porte-ſonnette. Puis vous vuiderez le ſang, qui reſte encore dans cette *main*, de la maniere que je vais dire. Après avoir coupé le bout des ongles, & avoir mis l'oiſeau debout dans un plat d'eau tiéde, enſorte que ſes *mains* y trempent juſqu'au porte-ſonnette ſeulement, & non plus haut, & enchaperonné, de peur qu'il ne ſe débate, frotez lui cette *main* avec le bout de vos doigts dans l'eau, & ainſi le ſang en ſortira. Vous lui appliquerez après l'emplâtre de *boli armeni*, & glaire d'œuf, ſur cette *main*, ſans qu'il monte plus que le potte-ſonnette.

Lorſque les *mains* enflent à l'oiſeau, ou pour avoir battu ſa proie, ou bien par ſes gets, ou pour s'être tempêté ſoi-même, on fait le remede du ſacher de plantain, marqué au mot PODAGRE ; & ſi les gets ont preſſé, ou écorché les *mains* de l'oiſeau, pour être trop ſerrées, frotez-les de beurre, ou de graiſſe de poule. Ce remede eſt auſſi fort propre, quand l'oiſeau a perdu un de ſes ongles ; & s'il en ſaigne, il faut arrêter le ſang avec un cautere. Il ne faut oindre l'oiſeau que bien peu, crainte de gâter ſon pennage.

MAINTENIR, *& garder le change*, c'eſt quand les chiens chaſſent toujours la bête, qui leur a été donnée, & la *maintiennent* dans le *change*.

MAISONS, *maniere de prendre les oiſeaux dans les maiſons*. Sans aller bien loin chaſſer aux petits oiſeaux, on peut chez ſoi-même ſe donner ce divertiſſement : c'eſt pour l'ordinaire en Hyver, ou au commencement du Printems, qu'il ſe prend. Dans ces deux ſaiſons la terre ne fournit guére aux oiſeaux de quoi manger : ils cherchent leur nourriture où ils peuvent la trouver, & même on les voit ſe riſquer beaucoup, plus qu'ils ne font en d'autres tems. C'eſt alors que les moineaux ſur-tout ſe rendent très-importuns, qu'ils entrent dans les greniers, juſques dans les chambres, où ils font, ſur-tout dans les premiers endroits, des dégâts de grains plus grands qu'on ne croit. Ceux qui veulent ſe débarraſſer

Digitized by Google

de ces importuns, peuvent ſuivre ce qu'on va dire là-deſſus.

On ſuppoſe que dans un grenier il y ait deux ouvertures, ou fenêtres, dans une chambre, *Figure 97. Planche VII.* On laiſſera ouverte celle, par où on aura remarqué que les oiſeaux entrent le plus abondamment. Si cette ouverture ferme par des volets, & qu'il y en ait pluſieurs dans une chambre, on les fermera tous, à la réſerve de deux, à l'un deſquels A. on attachera une ficelle par un bout, & on paſſera l'autre dans une boucle, qui tiendra au chaſſis. Cette ficelle s'étendra depuis cette fenêtre juſqu'à la porte de la chambre. A l'autre fenêtre ouverte ſera tendu un filet contremaillé B. qui la tiendra entiérement fermée. Cela fait, on met de la mie de pain, ou quelqu'autre appât, ſur le bord de la fenêtre ouverte, qui eſt celle, par où les oiſeaux entreront. Si-tôt qu'il y en aura, tirez ferme votre ficelle, & la fenêtre ſe fermera avec le volet; après quoi on entrera dans la chambre. Ces oiſeaux pourlors épouvantés de vous voir, voudront s'envoler, & ne voyant de jour que du côté de la fenêtre, où ſera tendu le filet, ils donneront ſans doute dedans, & s'y prendront.

La quantité des fenêtres n'eſt pas toujours celle, qu'on vient de dire. Quelquefois il n'y a qu'une croiſée. Si elle s'ouvre à deux battans, il faudra les ouvrir tous deux, tendre le filet à un, & attacher la ficelle à l'autre, pour le fermer, comme on vient de le dire. Cet expédient réuſſira, auſſi-bien que le premier. Mais ſi cette chambre, ou ce grenier n'ont qu'une fenêtre qui ſe ferme d'un ſeul volet, alors il faudra par le milieu mettre un bâton en travers, qui tienne un peu ferme; attacher depuis cet endroit à la croiſée une planche par les deux bouts, avec un petit cordeau; puis par le milieu y attachet le bout d'une ficelle, qu'on paſſera dans une petite poulie, qui ſera au deſſus de la fenêtre, & qui s'étendra juſqu'à la porte. Cette ficelle ſera tirée, & tiendra cette planche élevée, & toute prête à tomber, quand l'occaſion le demandera.

Il faut à l'autre moitié de la fenêtre tendre un filet, comme on l'a marqué; puis attirer les oiſeaux par quelque appât, mis ſur le bord de la fenêtre; enſuite ſe retirer, attendre venir le gibier, le guetter par quelque trou, & quand ils ſeront entrés, laiſſer tomber la planche, qui fermera l'ouverture d'en bas de la fenêtre, tandis que les oiſeaux, qu'on épouvantera, ſe jetteront dans l'autre, où ſera le piége, & s'y prendront. Ce n'eſt pas dans ces ſortes d'endroits, où pluſieurs ſortes d'oiſeaux entrent le plus commodément; il n'y a que les moineaux, naturellement importuns, qui ſont aſſez hardis pour cela: mais c'eſt dans les granges, où ces petites troupes volatilles s'amaſſent plus volontiers en eſpeces différentes. *Voyez* GRANGES.

MAITRE valet de chiens, c'eſt celui qui donne l'ordre aux autres valets.

MALANDRES, c'eſt une maladie des chevaux. Ce ſont des crevaſſes qui leur viennent au pli du genou. Souvent elles rendent la jambe roide & engourdie, au ſortir de l'écurie. Quelquefois auſſi elles ſont ſi douloureuſes, qu'elles les font boiter. Quant aux vieux chevaux, elle leur tient toujours la jambe roide. Tout cheval de prix qui eſt attaqué des *malandres*, diminuë de ſon prix.

Les *malandres* ſont aiſées à connoître, en ce que le poil eſt toujours hériſſé, & qu'il y a ſouvent une eſpece de croûte plus ou moins groſſe, ſelon que le mal eſt plus ou moins grand.

Il ne faut pas guérir entiérement les *malandres*, il ſuffit d'uſer de remedes qui adouciſſent l'humeur, & qui en ôtent l'acrimonie. Le remede le plus aſſuré pour cela, eſt de prendre de l'huile de

lin, & mêler parmi autant d'eau-de-vie, bien remuer & agiter le tout, juſqu'à ce que la matiere ſoit blanche; puis on en frote les *malandres* tous les jours, cela les deſſéche un peu.

L'huile de noix mêlée & batruë avec de l'eau, eſt bonne pour graiſſer les *malandres*, après les avoir frotées de ſavon noir.

L'onguent de pied eſt encore merveilleux. *Voyez* ONGUENT DE PIED.

L'album raſis deſſéche les *malandres*, & ôte l'inflammation. On ſe ſert auſſi d'ongent roſat pour les adoucir.

MALMOULU. On dit des fumées des jeunes cerfs, qu'elles ſont *malmoulues*, ou mal digérées.

MALSEME, c'eſt quand le nombre des andouilleures eſt non-pair aux têtes des cerfs, daims, chevreuils, &c.

MAL-SUBTIL, en terme de Fauconnerie, c'eſt la principale maladie des oiſeaux de proie; eſpece de phthiſie, ou de carare, qui tombe dans la muletre des oiſeaux, & qui empêchant la digeſtion les fait mourir de langueur.

MANGEURES, en terme de Chaſſe, ce ſont les patures des loups, des ſangliers. *Voyez* SANGLIER.

MANTEAU, en Fauconnerie, ſignifie, la couleur du poil de pluſieurs animaux, & de pluſieurs oiſeaux, entr'autres de ceux de proie. On dit, ce faucon a le *manteau* tout bigaré.

MANTELURES, c'eſt quand un chien a ſur le dos un poil différent de celui qu'il a au reſte du corps.

MAQUEREAU. Il ſe ſert en Cuiſine, quand il eſt grillé. On l'arrange ſur le plat qu'on doit ſervir; on le fend en deux; on met deſſus perſil, ciboule, hachés, du beurre, une goutte d'eau, ſel, poivre, un filet de vinaigre. On fait faire un petit boüillon, & on ſert à courte ſauſſe. On le ſert auſſi au beurre roux, & perſil frit. Pour le ſervir à la maître-d'hôtel, quand il eſt grillé, on met dans le corps, du beurre mêlé avec perſil, ciboule hachés, ſel, gros poivre.

MARCASSINS, ce ſont les petits de la laye. Le *marcaſſin* ſe ſert piqué pour beau plat de rôt.

MARCHE DU LOUP, c'eſt ce qu'on appelle, en vrai terme, piſte, ou voie.

Faux MARCHE'. La biche y eſt ſujette dans le cours de douze à quinze pas.

MARCHETTE, ſe dit d'un petit bâton, qui tient une machine en état, & ſur quoi l'oiſeau venant à marcher, ſe prend, en faiſant lâcher cette machine.

MARGAUDER, c'eſt le cri que font de la gorge les cailles, lorſqu'elles veulent chanter. D'autres diſent MARGOTTER.

MARMELADE, ſorte de confiture. On en fait d'abricots, de pommes, de verjus. Au mot CONFITURE, nous avons parlé de la *marmelade* d'abricots.

Pour celle de *pommes*, on les fait cuire entieres dans l'eau, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts. On les met à l'eau fraîche, pour leur ôter la peau. On fait paſſer la chair au travers d'un tamis, en la preſſant fort. On met ce qu'on a paſſé dans une poële, pour la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. On fait cuire à la grande plume autant peſant de ſucre, que de *marmelade*; on les mêle enſemble, en les remuant avec la ſpatule: on remet ſur le feu ſeulement pour faire chauffer, en remuant toujours, lorſqu'elle commencera à boüillir. On l'ôte, & on la met dans les pots, quand elle eſt un peu refroidie.

Pour la *marmelade* de *verjus*, on en fait boüillir quatre livres, preſque mûr; dont on a ôté la grappe. Quand ils ſont prêts à boüillir, on les ôte du fétus. On les couvre pour les faire reverdir. On

les laiſſe dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide ; on les retire pour les paſſer au tamis. On en retire plus de *marmelade*, qu'on peut : on la met ſur le feu pour la faire ſécher. Sur une livre on fait cuire une livre de ſucre à la grande plume ; on délaye la *marmelade* avec : on met ſur le feu ſeulement pour faire chauffer, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à boüillir, qu'on la met dans les pots.

MARTELLER, ſe dit des oiſeaux de proie, quand ils font leurs nids.

MARTELLEES, ce ſont des fientes enfumées de bêtes fauves, qui n'ont point d'aiguillon au bout, qui ſemblent battuës à coup de marteau.

MARREIN, en terme de Chaſſe, ſignifie la groſſe branche de la tête du cerf, qui ſont des meules. *Voyez* MERREIN.

MASSACRE, en terme de Venerie, c'eſt la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou la face de la tête où tient le bois.

MASSE-PAINS. Pour en faire, on prend une livre d'amandes douces, qu'on fait piler, après les avoir échaudées, & émondées. On les arroſe de trois blancs d'œufs, en les pliant. On les mêle enſuite avec de la *marmelade* d'abricots, ou autres confitures, qui ne ſoient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée. Quand le tout eſt bien mêlé, on met les amandes dans une caſſerole, avec du ſucre en poudre ; on les fait deſſécher ſur le feu ; on les met enſuite ſur une table, on les manie avec du ſucre fin : on en met juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans les mains ; on la roule enſuite pour en former des *maſſe-pains*, de telle figure qu'on veut. On a ſix blancs d'œufs, qu'on foüette à moitié : on les mêle avec du citron verd haché ; on trempe dedans les *maſſe-pains*, on les met dans du ſucre fin, autant qu'ils en peuvent prendre. On les dreſſe ſur des feuilles de papier blanc, qu'on met ſur des feuilles de cuivre, & on les fait cuire au four d'une chaleur douce. Pour être ſûr du four, on met un peu de pâte ſur une carte, & ſi la carte prend couleur, c'eſt une marque que le four eſt trop chaud.

MELONS. Ils ſe ſervent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas. Pour les choiſir bons, quand on les porte au nez, ils doivent ſentir comme un goût de goudron, la queuë courte & groſſe. En le preſſant ſous la main, il faut qu'il ſoit ferme, & non molaſſe, qu'il ne ſoit ni trop verd, ni trop mûr.

MENE'E, en terme de Vénerie, ſignifie la droite route du cerf qui fuit ; & ainſi on doit ſuivre la *menée*, être toujours à la *menée*.

MENE'E BELLE, c'eſt-à-dire, qu'un chien a la voix belle, & chaſſe de bonne grace.

MENER. *Mener* les chiens courans à l'ébat, c'eſt les promener, ce qui ſe fait deux fois par jour.

MENUS DROITS, ce ſont les oreilles d'un cerf, les bouts de ſa tête, quand elle eſt molle, les muffles, les dentiers, le franc-boyau, & les nœuds qui ſe levent ſeulement au Printems, & dans l'Eté. C'eſt le Droit du Roi.

MERLAN. Ce poiſſon ſe ſert ordinairement frit, après l'avoir écaillé, vuidé, lavé, & eſſuyé : on a ſoin de lui laiſſer le foie en dedans. On le coupe légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté ; on les trempe dans la farine. On les fait frire, & on les ſert ſur une ſerviette pour plat de rôt. Si on veut les ſervir avec plus grande propreté, on en ôte la tête, & l'arête du milieu. On prend les filets de *merlan*, qu'on arrange ſur le plat, qu'on doit ſervir, le blanc en deſſus, & on met la ſauſſe par deſſus.

MERINGUES, c'eſt, en Cuiſine, un petit plat d'entremets, fait avec des blancs d'œufs, qu'on foüette à la neige dans une terrine. Quand ils ſont bien montés, on y ajoute de l'écorce de citron rapé, du ſucre en poudre. On re-

Digitized by Google

foüette encore un peu les blancs d'œufs ; on mêle le ſucre & les citrons. On dreſſe ces *méringues* ſur une feuille de papier blanc, en faiſant de petits tas de la groſſeur de la moitié d'un œuf, ſans qu'il ſe touche : on met deſſus le couvercle chaud, avec un peu de braiſe par deſſus, pour les faire cuire. Quand elles ſont cuites, & de belle couleur, on les ôte de deſſus le papier, pour ôter le dedans de ce qui n'eſt pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures. On en colore deux, l'une contre l'autre, & on les ſert le plus ſéchement qu'on peut.

MERLES. Les Naturaliſtes comptent de deux ſortes de *merles*, le noir, & le blanc. Quoique ce dernier ſemble impoſſible à la plûpart, cependant il y en a beaucoup en Arcadie : on dit qu'on en voit auſſi en Norwege, qui ont le bec & les pieds jaunes.

Le *merle* ordinaire eſt d'une taille médiocre, il a les pieds jaunes, & le corps noir. Il y en a qui ont les jambes noires, & les pieds de même. Ses plumes changent quelquefois, ſelon les climats, & l'âge qu'il peut avoir.

On trouve ordinairement les *merles* dans les endroits pleins d'arbres. Il y en a qui diſent que ces oiſeaux ſe cachent dans les haies l'Hyver, que c'eſt-là qu'ils cherchent à manger, ou bien dans les endroits des montagnes à l'abri du vent. Ces oiſeaux vivent de baies de laurier, de mirthe, & de cyprès, lorſqu'ils en trouvent ; & de viande, lorſqu'ils ſont en cage. Ils ſe nourriſſent auſſi de vers parmi les champs, de grains de ſurreau & de pommes, dont ils font bonne gorgée. Ils font leurs nids dans les broſſailles épineuſes, où l'on peut aller ſurprendre leurs petits : ils en font quatre ou cinq, & commencent à pondre, avant que l'Hyver ſoit tout-à-fait paſſé ; & c'eſt ordinairement ſur la fin d'Avril, qu'on peut les aller quêter.

On prend les *merles* au filet, & on choiſit pour cela un tems de brouillards, parce que pour-lors ces oiſeaux volent bas, & le long des haies. Voici comment on tend le piége.

Dans le tems, qu'on vient de marquer, on prend un filet A. (*Figure* 78. *Planche V.*) ſur ſon bras, fait de fil délié, retors, haut de cinq à ſix pieds plus ou moins, ſelon la hauteur des endroits, où l'on veut s'en ſervir ; & l'on paſſe une ficelle dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut, ainſi qu'il paroît dans le filet qui eſt tendu, & qu'on appelle *araigne*.

Muni de cet équipage, on ſe promene le long des haies, où l'on croit qu'il peut y avoir des *merles*. S'il y en a, quelqu'un d'entr'eux ſe levera bientôt, volera tout le long de la haie, & ſe remettra à trente ou quarante pas éloigné du monde. On doit remarquer l'endroit, où il s'eſt poſé. On avance à vingt pas de cet endroit : là on déploie le filet, & on le tend, comme on le va dire.

On ſuppoſe qu'on a trouvé un chemin entre deux haies ; que celle, où le *merle* s'eſt jetté, eſt B. On choiſit une branche d'arbre C. ou de la haie même, qui avance un peu dans le chemin. Il faut qu'elle ait environ cinq à ſix pieds de hauteur, & y faire avec un coûteau une fente D. dans laquelle on fiche légérement un petit coin de bois, attaché à la ficelle du cordeau. Cela fait, on paſſe à l'autre haie ; on y cherche pareillement de quoi attacher l'autre bout du filet ; & on l'y attache, comme on a fait le premier. Il faut que ce filet ſoit ſur-tout tendu de niveau à la haie, où s'eſt remis le *merle*. Enſuite on fait le tour, on va environ à trente pas, où on ſçait qu'eſt le *merle* : on approche de lui toujours de plus en plus, c'eſt le moyen de le faire lever. Cela étant, cet oiſeau à l'ordinaire volera le long de la haie, & tandis qu'on le ſuivra toujours à petit pas, il donnera inſenſiblement dans le filet, qu'il fera tomber ſur lui ; à force

de

de ſe débatre, il y ſera enveloppé. Alors on courera vîte prendre cet oiſeau, & l'on continuera ainſi cette chaſſe.

Il arrive bien ſouvent que voulant s'amuſer à ce paſſe tems, on ne trouve pas toujours un chemin entre deux haies. Pour-lors il eſt bon d'avoir la précaution de ſe munir d'un bâton, haut de ſix pieds, fendu par un bout, & pointu par l'autre : on le fiche en terre, & on y attache un des bouts du filet, comme on a dit, & l'autre à la haie, où l'on aura remarqué des *merles*. Quelquefois au lieu d'une ſeconde haie, on trouve un arbre à propos, dont on ſe ſert pour tendre le piége. On obſerve au reſte tout ce qui a été marqué. Souvent quoiqu'on n'ait vû qu'un *merle* partir, & ſe remettre dans la haie, il s'en leve pluſieurs, lorſque le filet eſt tendu, & à meſure qu'on avance du côté du filet. Ainſi lorſque cela arrive, la chaſſe n'en eſt que meilleure, & donne plus de plaiſir.

En fichant les coins du filet, il faut qu'ils ſoient mis de maniere, qu'à la moindre ſecouſſe qu'y fera l'oiſeau, le filet tombe deſſus. C'eſt le point eſſentiel.

Les *merles* ſe prennent encore d'une autre maniere, & on joüit de ce plaiſir ſur-tout à la fin des vendanges, qu'ils ſe retirent dans les bois, à cauſe des Chaſſeurs, qui les obligent de quitter les vignes. Pour cela on va dans les taillis, ou autres bois, qui ne ſont point éloignés des vignes, pourvu qu'on y trouve dans le bas des branches faciles à plier. On appelle cette chaſſe, prendre les *merles aux repuces*, d'autres diſent *rejets*, d'autres *répenelles*. Voyez REJETS.

Voici encore une autre maniere de prendre les *merles*. On fait une petite foſſe, large de ſept à huit pouces d'un ſens, & de quatre à cinq de l'autre, & profonde de cinq à ſix : on met au fond des baies de lautier, ou des vers de terre, piqués à travers le corps d'une longue épine, trois ou quatre ſuffiſent; ou bien on y met d'autre pâte, dont on ſçait que ſe nourriſſent ces oiſeaux. Quand cela eſt fait, on prend une tuile, ou un gazon de pareille grandeur : on le poſe ſur un chiffre en quatre, qui ſera diſpoſé ſur la petite foſſe, de maniere que l'oiſeau voulant prendre à manger, poſe le pied ſur le bâton, duquel dépend toute la machine, & venant à faire aller le reſſort, fait tomber la tuile, ou le gazon, ſur les *merles*, qui ſe trouvent pris dans la foſſette. Mais pour les y attirer, il y en a qui font un petit bâton, qu'ils fichent en terre, & auquel ils attachent par le pied un autre *merle*, qui ſert comme pour inviter les autres à venir là chercher à manger. C'eſt pour l'ordinaire en Hyver qu'on s'amuſe à cette chaſſe, car alors les *merles*, qui ſont affamés, volent inconſidérément aux endroits, où ils apperçoivent de quoi ſe paître. Voyez la *Figure* 82. *Planche VI.* où eſt repréſenté le piége.

MERLUCHE, la plus blanche eſt eſtimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, on la bat bien par tout avec un marteau pour l'attendrir. On la fait tremper pluſieurs jours, en la changeant d'eau ; on la fait cuire un moment avec de l'eau de riviere ; on la retire, & on la met en morceaux par feuillets. La ſauſſe à la Gaſcogne eſt celle qui convient le mieux. On met la *merluche* dans une caſſerole avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce. On met la caſſerole ſur un fourneau, en la remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & on la mange dans le moment, parce que cette ſauſſe, à meſure qu'elle ſe refroidit, ſe tourne.

MESANGES, eſpeces de pinçons. Il y en a de pluſieurs ſortes : de bleues à longue queuë. Il y a des *méſanges* de montagnes, de marais, & de forêts : des *meſanges* hupées, chaperonnées. Il y

en a de noirâtres, qu'on appelle *charbonniers*. Il y a des pays, où on les nomme *nonnettes*. Ces oiſeaux ſe plaiſent ſur les arbres, & ſe poſent rarement à terre. On les voit quelquefois ſur les plantes peu élevées. En Allemagne & en France on en trouve pendant toute l'année. On n'en voit en Angleterre que ſur la fin d'Octobre.

Les *méſanges* font leurs nids dans le creux des arbres, & donnent pluſieurs petits. Elles vivent de vers, & font la guerre aux abeilles. Elles aiment le chenevis, & les noix. Ces oiſeaux ne ſont point ruſés, ce qui en rend la priſe plus facile. Si vous voulez en prendre, ayez-en quelques-unes dans une cage : Allez dans un endroit, où il y ait beaucoup de *méſanges*. Poſez votre cage à bas, garniſſez-la de gluaux bien enduits : retirez-vous à l'écart, de ſorte que les oiſeaux ne vous voient point ; & alors amoureux qu'ils ſont de leurs eſpeces, ils volent autour de la cage, ſe perchent ſur ce qu'ils y trouvent, & ſe prennent ainſi à la glu. Il y en a qui au lieu de *méſanges*, contrefont la voix de ces oiſeaux, ſe cachent dans une loge faite de feuillards, & la garniſſent dans le deſſus de pluſieurs gluaux ; puis faiſant agir leur ruſe, les oiſeaux y prêtent l'oreille, volent à la loge, & donnent dans le piége. On les prend auſſi à la *repenelle*, comme les *geais* & les *merles*. Il faut que l'arrêt qui eſt au bout du bâton, ſoit pointu, afin de l'ajuſter dans une noix à demi caſſée, ou un bout de chandelle, & que cette machine ſoit plus foible à proportion.

METTRE BAS, ou *quitter ſon bois*, c'eſt ce que fait le cerf au Printems.

MEULES, c'eſt le bas de la tête d'un cerf, d'un daim, & d'un chevreuil, qui eſt plus proche du maſſacre ; c'eſt la fraiſe & les pierrures qui la forment.

MEUNIER, poiſſon, qui a pluſieurs noms, ſelon différens pays. On l'appelle *têtard*, ou *têtu*, parce qu'il a une groſſe tête ; *meûnier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou parce qu'il a la chair blanche. D'autres le nomment *vilain*, parce, dit-on, qu'il vit de bourbe, & d'autres vilainies de cette ſorte. Le *meûnier*, *vilain*, ou *têtard*, comme on voudra dire, eſt un poiſſon de riviere, qui a une groſſe tête. Il eſt tout blanc, moins deſſus le dos, que deſſous le ventre. Il a les écailles luiſantes. On peut conſerver long-tems le *meûnier* dans un vivier, pourvu que l'eau en ſoit claire. Il ſe nourrit de bourbe & d'eau, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie de l'eau. On le prend à la ligne, & on y met pour appât à l'hameçon des grillots, qu'on trouve par les champs, ou des grains de raiſin, ou d'une eſpece de mouche, qu'on trouve cachée en Hyver le long des rivieres. Il y en a qui ſe ſervent de cervelle de bœuf, dont ils garniſſent leurs hameçons. Ce poiſſon ne va jamais ſeul, il eſt toujours de compagnie, ce qui eſt cauſe qu'on en prend beaucoup, ſoit à la ligne, ſoit au filet.

Il y a encore une autre eſpece de *meûnier*, dont les écailles ſont plus tranſparentes, un peu plus larges, & plus déliées : elles approchent de la couleur de l'argent. Ce poiſſon eſt long, épais, & charnu. Il eſt ruſé, ce qui le rend difficile à prendre. Il entend, lorſque les Pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reſte ſouvent entre les bancs de ſable, qui s'amaſſent dans les rivieres, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet. Les Pêcheurs ſe ſervent plutôt de la ligne pour prendre le *meûnier*, que de tout autre piége. C'eſt ordinairement dans le mois de Mai que cette pêche commence à être bonne, & depuis ce tems-là juſqu'au mois de Mars, c'eſt alors que ce poiſſon multiplie. Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autre

petit poiſſon ; puis tenant la ligne en main, on ſe promene, où l'on croit que la riviere eſt abondante en *meûniers*, & lorſqu'on voit l'occaſion propre, on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Ce poiſſon s'amorce auſſi avec des vers, qu'on prend ſur des charognes, & après en avoir fait amas, on les conſerve dans des pots pleins de ſon ; & ſi on veut n'en point manquer, on peut mettre du ſang caillé dans des mannequins, & pour-lors on en fait bonne proviſion.

Le *meûnier* ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, & ſe ſert avec une ſauſſe blanche.

MEUTE, eſt un oiſeau attaché à quelque bâton, ou corde, & dont on ſe ſe ſert pour faire approcher les autres des filets.

MEUTE, terme de Chaſſe, c'eſt un aſſemblage de tous les chiens courans, ce ſont les premiers chiens qu'on lâche contre le cerf lancé.

MEUTE, ſe dit auſſi quelquefois d'une troupe de cerfs, on le dit auſſi quelquefois du gîte.

vieille MEUTE, premier relais donné après la *meute* : le ſecond relais ſe nomme à préſent, *ſeconde vieille meute.*

MILAN, oiſeau de proie. Il y en a de différentes grandeurs & plumages. Il y a le *milan* roux, le *milan* royal, noirâtre, & blanchâtre, le *milan* de marais, & autres.

MIROTON, bœuf en *miroton*. Pour l'apprêter ainſi, on prend bœuf de poitrine, cuit dans la marmite : ſi on en a de la veille, il eſt auſſi bon. On le coupe par tranches fort minces. On prend le plat, qu'on doit ſervir ; on met dans le fond deux cuillerées de coulis, perſil, ciboule, capes, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. On arrange deſſus les morceaux de tranches de bœuf ; & on les aſſaiſonne par deſſus, comme on a fait deſſous. On couvre le plat, on le met boüillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & on ſert à courte ſauſſe.

MOELLE DE BŒUF. Elle ſert en cuiſine à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes, & crême à la *moelle*, à nourrir des cardons, & autres légumes. La *moelle*, qu'on nomme *amourette*, ſe ſert marinée, & frite pour entremets.

MOLETTE, maladie de cheval ; auquel il vient une tumeur molle à côté du boulet, pour avoir trop travaillé. Quoique les *molettes* ne ſoient pas toujours douloureuſes, il arrive quelquefois auſſi qu'elles ſont dangéreuſes, en ce qu'elles ſe peuvent durcir, & enſuite eſtropier le cheval, particulierement aux jambes de derriere, quand elles ſont ſur le nerf.

Il faut reſſerrer les *molettes*, & pour cela on ſe ſert d'un onguent fait exprès : *voyez* ONGUENT pour les *molettes* ; & pour s'en ſervir, il faut racler le poil ſur la *molette*, la graiſſer de cet onguent, & préſenter un fer rouge vis-à-vis pour le faire pénétrer. Il fera d'abord enfler la jambe, mais au bout de neuf jours l'eau-de-vie ſeule la déſenflera, & la *molette* ſera diſſipée entiérement.

Quelquefois on voit un petit os s'élever à côté du boulet au dedans de la jambe, & quelquefois en dehors peu éloigné de l'endroit, où vient la *molette*. On voit, dis-je, cet os, qu'on prend pour une *molette*, mais on ſe trompe, ce n'eſt qu'un oſſelet, qui ne fait pas boiter le cheval.

Il y en a qui guériſſent les *molettes* avec de la leſſive chaude, faite de deux tiers de cendres de ſarment, & d'un tiers de cendres gravelées. Si on en lave fortement le boulet, & qu'on applique deſſus les cendres, les y enveloppant avec quelque linge, ce remede reſſerre la *molette*, & déſenfle les jambes gorgées. On diſſipera une *molette*, ſi on la frote ſouvent avec de l'eſprit de vin.

Ce mal, quoique léger, fait boiter le

cheval pendant les gelées ; c'eſt une marque aſſurée qu'il a bien travaillé, & qu'il a le paturon trop long, ou la jambe menuë, & ſi foible, qu'elle ne peut ſupporter la peſanteur du corps, ſans en être incommodé.

Il ſuffit bien ſouvent du repos pour guérir les *molettes*, quand elles ſont récentes ; ou bien, menez ce cheval dans le courant d'une riviere, faites-l'y entrer juſqu'au genou. Il guérira des *molettes*, ſi au retour de l'eau on y applique un reſtrinctif ; & pour cela,

On prend de la mie de pain toute chaude, on l'imbibe entiérement d'eſprit de vin, & on l'applique chaudement ſur la *molette*, avec une compreſſe par deſſus, qu'on lie avec une bande. Au bout de vingt-quatre heures la *molette* ſe reſſerrera. Voici encore un reſtrinctif, qui eſt merveilleux pour les *molettes*.

Prenez poudre de roſes rouges & de mirtiles, de chacune le poids de deux gros, quatre onces de bol en poudre, & autant d'amidon, une once de jus de plantin, autant de celui de cormes vertes, & à leur défaut, du ſuc de néfles vertes, trois onces de vinaigre roſat ; mêlez le tout à froid, & l'appliquez ſur la *molette*.

Pour ôter entiérement les *molettes* à un cheval, il faut ſe ſervir de l'onguent dont on a parlé, ou de l'onguent de vers fait pour le même uſage. *Voyez-y*. Si l'on veut faire autrement,

On prend une pinte de fort vinaigre, on met parmi quatre onces de galbanum pilé ; on tient le tout ſur les cendres chaudes l'eſpace de vingt-quatre heures, en remuant quelquefois. Le tout étant diſſoud, on y ajoute une livre de térébenthine commune. On fait cuire cette compoſition à feu lent pendant une demi-heure. Etant cuite, on y mêle trois onces de maſtic en poudre, une livre de bol fin ; on mêle bien le tout, dont on fait une charge, qu'on applique chaudement ſur la partie, & un papier par deſſus. La *molette* ſera reſſerrée, quand on l'ôtera. Après cela il faut ôter la drogue de deſſus l'endroit, avec du ſavon noir, ou du beurre, ou de l'huile d'olive.

Le dernier & le meilleur remede pour les *molettes*, eſt le feu : il empêche, ſi vous voulez, qu'on ne vende le cheval ce qu'il vaut ; mais pour le ſervice, c'eſt ce qu'il y a de plus certain, particuliérement pour les *molettes nouëuſes*, qui ſont ſituées ſur le nerf aux boulets de derriere.

MONTAGNE, c'eſt ainſi qu'on nomme une des dix eſpeces de faucon.

MONTEE, s'entend du vol de l'oiſeau, qui ſe leve à angles droits par carriere, & par degré, lorſqu'il pourſuit quelque proie.

On appelle *montée d'effort*, lorſqu'allant chercher le frais dans la moyenne région de l'air, l'oiſeau s'éleve tellement, qu'on le perd de vuë.

On dit *montée* par fuite, & c'eſt le mouvement que ſe donne un oiſeau, lorſque craignant un plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

MONTER ſur l'aile. *Voyez* VOLER.

MONTER un filet, c'eſt mettre toutes les cordes néceſſaires pour le rendre prêt à ſervir.

MOQUETTES, *voyez* MEUTE. On a dit ce dernier mot, à cauſe qu'on ſe moque des oiſeaux qui volent en l'air, en leur en expoſant d'autres, qui ſont attachés, afin de les attirer au piége.

MORFONDU, *oiſeau morfondu*. Il y a des oiſeaux de proie tellement *morfondus*, qu'ils en perdent le voler, & qu'ils ne peuvent remuer les ailes. Cela arrive ordinairement dans un tems froid & humide. On y remédie avec l'étuve, dont on a fait mention touchant le rhume, qui deſcend aux eſpalettes, & entre les ailes de l'oiſeau, &c. Après quoi on lui donne de bon pât chaud, comme

pigeonneaux, ou petits oiſeaux. On lui donne auſſi dans ſa cure des clous de géroſle, de l'anis, de l'abſinthe, ſi c'eſt avec ſa chair. Mais ſi on lui donne ſa cure ſéche, on lui donne en Hyver des pilules d'*hiera piera* avec l'agaric; & par ce moyen l'oiſeau recouvrira ſa ſanté petit à petit. Il faut ſe garder de l'abaiſſer, & on doit l'entretenir en bon état.

MORFONDEMENT, ou MORFONDURE, c'eſt une eſpece de rhume qui incommode les chevaux; c'eſt une décharge qui ſe fait ſous la gorge, & des autres parties voiſines, des humeurs crues & pituiteuſes qu'il a ramaſſé, ou par un grand froid, ou par indigeſtion.

Les chevaux ſe morfondent, lorſqu'ils paſſent tout d'un coup d'une grande chaleur à un grand froid. Il leur en arrive la même choſe par un long & violent travail, qu'on leur a fait prendre; & on remarque ce *morfondement* par une matiere blanche, ou verte, qu'il jette par les nazeaux, & qui leur cauſe la toux, ſelon qu'elle eſt âcre.

Souvent on prend des chevaux morfondus pour des chevaux morveux, à cauſe qu'on leur voit jetter par les nazeaux en abondance, & on ſe trompe.

Les chevaux deviennent encore morfondus, lorſqu'ayant chaud on les fait boire, ſans leur faire faire aucun exercice, après avoir bû, ou lorſqu'ils boivent en Eté des eaux trop vives, & trop avidement, ou de l'eau de neiges fonduës. Un cheval marque qu'il eſt morfondu, quand il eſt triſte & dégoûté, qu'il touſſe, & qu'il jette par les nazeaux, & qu'il a le goſier ſec, & plus dur qu'à l'ordinaire.

Les *morfondemens* ſont quelquefois ſi violens, qu'ils cauſent la fiévre au cheval qui en eſt atteint, ce qui le met en danger de mort. Il faut alors leur tirer du ſang de la veine du col, & ſouvent on eſt obligé de réïtérer. On ſe ſert auſſi de la ſaignée, lorſque l'oppreſſion de poitrine eſt ſi grande, que le cheval a peine à reſpirer.

On traite les chevaux morfondus, comme ceux qui ont des gourmes, & de fauſſes gourmes. *Voyez* GOURME. Si le cheval morfondu n'eſt pas tout-à-fait dégoûté, on lui donnera de la poudre cordiale de trois jours en trois jours, ou de l'opium de Kermès. S'il eſt tout-à-fait dégoûté, vous lui donnerez l'armand pour les chevaux degoûtés. *Voyez* ARMAND.

On remédie encore au *morfondement* des chevaux, en leur faiſant prendre une chopine de boüillon de viande, ſans graiſſe, ni ſel, & autant de vinaigre. On continuë ce breuvage pendant trois ou quatre jours; on couvre le cheval, & on le tient bridé. S'il ne ſuë pas à la premiere fois, il faut mêler à ce breuvage une once de poudre cordiale.

Si le cheval morfondu touſſe, prenez quatre onces de miel roſat, autant de ſuc de réglifſe, fénugrec, graine de paradis, cumin, canelle, géroſle, gingembre, gentiane, & anis, de chacun deux dragmes, le tout en poudre, & le donnez au cheval dans une chopine de vin blanc, & ſix onces de chardon béni. Si c'eſt en Eté que le cheval devienne morfondu, il faut le promener ſouvent au Soleil; & s'il a battement de flanc, on lui fait prendre le breuvage qui ſuit, après lui avoir donné une couple de lavemens.

Prenez donc pour ce breuvage des eaux de ſcorzonnere, de charbon béni, de ſcabieuſe, de roſes, & de chicorée amere, de chacune demi-ſetier; mêlez dans une pinte de ces eaux une once de zédoaire, & deux dragmes de ſafran, le tout en poudre fine; puis le donnez au cheval, qui ſera quatre heures au filet après la priſe, & deux heures auparavant.

MORSURES des bêtes venimeuſes. Lorſque par malheur un chien eſt mordu

de quelque ſerpent, ou autre inſecte de cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croiſette, autant de ruë, autant de poivre d'Eſpagne, de boüillon, de la pointe de geze, & de la mente, le tout en pareille doſe; puis les piler enſemble. Cela fait, on prend du vin blanc, dont on fait avec le tout une décoction, qu'on laiſſe boüillir dans un pot pendant une heure. Après cela on paſſe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque diſſoute, & qu'on lui fait avaler, obſervant de lui en laver la *morſure*.

Pour les plaies, on prend de la feuille de chou rouge, & lorſqu'un chien eſt bleſſé, on en frote ſa plaie, & il eſt ſûr qu'il en guérira.

Pour guérir les chiens des *morſures* du renard, ou des chiens enragés, il ſuffit qu'ils puiſſent lécher leur plaie. Mais quand ils ne peuvent porter leur langue ſur la bleſſure, ſi elle n'eſt pas venimeuſe, on la réſoud avec de la *mater ſylva*, & de la poudre de feuilles de matſaule ſéchées au four, ou au Soleil. Si la *morſure* vient d'un renard, il n'y a qu'à la graiſſer avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la ruë, & des vers, elle guérira.

Mais ſi le chien a été mordu par un autre chien enragé, il faudra, le plutôt qu'il ſera poſſible, lui ouvrir la peau de la tête entre les deux épaules, avec un fer rouge, depuis un bout juſqu'à l'autre; lui tirer avec la main l'eſpace de deſſus les épaules, & le long de l'échine, & la lui ouvrir pareillement avec un fer chaud. On peut encore, ſi l'on veut, lui faire boire par trois ou quatre fois de la décoction de germandrée, qui eſt une herbe qui croît dans les lieux pierreux: elle a les feuilles petites, découpées, & ſemblables a celles du chêne. Cette herbe donnée à manger, cuite, ou crûë, avec du ſel & de l'huile, ou pétrie avec du pain, eſt un remede merveilleux pour guérir les chiens mordus d'autres chiens enragés.

Les chiens qui chaſſent le ſanglier, ſont très-ſujets à être bleſſés; il eſt néceſſaire de les ſçavoir panſer promptement. Ils ſont ordinairement bleſſés au ventre; mais pourvu que ce ne ſoient que découſures, quoique leurs boyaux ſortent, n'étant pas offenſés, ils ſe guériſſent facilement par un homme adroit, leur remettant doucement les boyaux avec la main, qu'il aura auparavant bien lavée, eſſuyée, & ointe d'huile d'olive, ou de graiſſe douce & nette. Il doit mettre dans la plaie une petite tranche de lard, pour empêcher la mouche, & la recoudre avec une de ces aiguilles, dont ſe ſervent les Chirurgiens, avec de bon fil blanc retord, & noüer ſes pointes, de peur que le fil ne s'échappe, outre qu'il ſe pourroit pourrir, & que les autres points ſe lâcheroient. Il en peut faire de même aux autres endroits, & tenir toujours la plaie graſſe, afin d'obliger le chien à la lécher; ce qui eſt ſon meilleur, & le plus ſouverain onguent. L'aiguille doit être quartée par la pointe, & le teſte rond, dont les Valets de chiens, & Valets de lévriers doivent être munis, auſſi-bien que de bon fil, & de lardons.

Il arrive ſouvent que les chiens ſont foulés des ſangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenſes. Comme cet animal eſt peſant, il ne laiſſe pas quelquefois de leur rompre quelque côte, & du moins de leur démettre. En ce cas il les faut remettre. Mais s'il n'y a que foulure, prenez racine de ſinfiton, emplâtre de melilot, poix, ou gomme, huile roſat, autant des uns que des autres, mêlant le tout enſemble, qu'on étendra ſur de la toile neuve; puis on coupera le poil à l'endroit du mal, on y appliquera l'emplâtre le plus chaudement que le chien pourra ſouffrir. Mais en Savoye & en Piémont on a un remede très-ſouverain, qui eſt préparé, qu'on

nomme *benjoin*, qui ſe prend aux ſapins, dont l'emplâtre ne ſe détache point, qu'à la parfaite guériſon.

MORT DU CERF. Un *cerf* meurt dans l'eau, ou ſur terre : ſi c'eſt ſur terre, on ſçaura que dans le tems de ſon rut il a la tête extrêmement dangéreuſe, c'eſt pourquoi il s'en faut donner de garde, & pour le tuer, il eſt toujours malaiſé d'en venir à bout, ſi la tête eſt frayée & brunie en lieu plein & découvert ; au lieu que ſi c'eſt au long d'une haie, ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuſe après les chiens ; & ſi par cas fortuit il arrivoit que le cerf tournât ſa tête pour venir au Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche, ou quelque feuillard, & le ſecouer rudement : alors le cerf qui en aura peur, ne manquera point de s'en retourner, ſans lui faire aucun mal. Si c'eſt dans l'eau qu'il expire, il faudra l'y aller chercher, ou en nagant, ſi l'eau eſt trop profonde, ou dans un petit bateau.

Après la mort du cerf on ſonne ordinairement du cor, pour aſſembler toute la compagnie ; puis on en commence la ſection par le fendre depuis la gorge juſqu'aux dintiers, qu'on leve auſſi-tôt. Cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on inciſe la peau tout autour de la jambe au deſſous de la jointure : on la fend depuis l'inciſion juſqu'à la poitrine, obſervant d'en faire tout autant aux autres jambes. Cela fait, on leve la langue, puis les deux nœuds, qui ſe prennent entre le col & les épaules, enſuite les flancarts : ces piéces levées, on va à l'épaule droite, enſuite à la gauche, de-là à la hampe, puis aux foules. Toutes ces parties diſſéquées, on vuide le ventre, qu'on nettoie bien, pour le mettre après à la fourchette. Après cela on ouvre le cœur, on en ôte l'os ; on leve les nombles, puis les cuiſſes. Toutes ces parties levées, on détache le cimier, qui regne depuis le commencement des côtes juſqu'au bout de la queuë en élargiſſant ſur les cuiſſes juſqu'aux jointures, laiſſant l'os corbin tout franc ; puis on diſſéque le col, enſuite on enleve les côtes & l'échinée, & l'on fait enſuite la curée des chiens. *Voyez* CUREE.

MORUE. La *moruë fraîche* en cuiſine s'écaille, ſe vuide : ou la cizele, on l'eſſuie ; on la fait après mariner deux heures avec huile fine, ſel, poivre, perſil, & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier. On prend enſuite une brochette de fer, on la paſſe dans la *moruë fraîche*, en commençant par les yeux, le milieu du corps ; on finit par la queuë, en lui faiſant prendre la figure d'un dauphin : on la met ſur une tourtiere, on l'arroſe de ſa marinade ; on la fait cuire au four. Quand elle eſt cuite, on retire la brochette, & on la dreſſe pour la ſervir avec un ragoût fait de laitances de carpes boüillies d'abord dans l'eau, de pointes d'aſperges auſſi boüillies dans l'eau, accommodé au beurre, avec champignons, bouquet de perſil, ciboules. On paſſe ce ragoût par le feu, on y met une pincée de farine ; on moüille avec un verre de vin blanc, & bon boüillon maigre. Quand le ragoût eſt cuit, & aſſaiſonné de bon goût, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, & de la crême. Faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez deſſus la moruë. Pour le mieux on ne met les aſperges, que quand le ragoût eſt preſque fini.

Pour la *moruë ſalée* ; la bonne a la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets. On la lave, après l'avoir écaillée. On la fait cuire un moment avec de l'eau de riviere : on la met égoutter ; on la leve par feuilles ; on la laiſſe entiere, ſi on veut. On la ſert avec telle ſauſſe que l'on veut. On met dans une caſſerole, beurre, poivre, farine ; on délaye avec un peu de lait ; on y met après verjus en grain. On fait lier la ſauſſe ſur le feu, on y met après la *moruë*. Au lieu de verjus, on met perſil &

ciboules, hachés. La *morue* ſe ſert auſſi à la ſauſſe au beurre noir, & perſil frit; à la ſauſſe aux capes & anchois; en tourte, à la crême, avec beurre, & peu de farine; en ſtinquerque marinée, frite; en beigners.

MORVE, maladie froide, qüi vient aux chevaux. C'eſt un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humeurs flégmatiques, viſqueuſes, blanches, ou rouſſes, jaunâtres, ou verdâtres, qui quelquefois proviennent de la rate, mais preſque toujours du poumon, où il y a ulcere. Les cauſes éloignées de la *morue* ſont ſemblables à celles de la morfondure.

Les ſignes pour connoître qu'un cheval eſt morveux, ſont, quand il eſt hors d'âge de pouſſer à la goutme, que ſans touſſer il jette beaucoup de matiere par les nazeaux, & qu'entre les deux os de la ganache on trouve une ou pluſieurs glandes attachées à l'os, qui ſont ſi douloureuſes, que le cheval ne veut pas ſouffrir qu'on y touche: ſuppoſé même qu'elles n'adhéraſſent pas, ſi elles lui font douleur, c'eſt un ſigne de *morve*.

Si l'haleine & la matiere, qui ſort du nez du cheval morveux, eſt puante, la maladie eſt preſque toujours incurable, de même que lorſque cette matiere ſe change en écume, ou qu'elle eſt ſanguinolente.

La *morve* eſt un mal contagieux, qui ſe communique aux autres chevaux, plus que pas une autre, par l'air infecté qu'ils reſpirent. C'eſt pourquoi il faut ſe donner de garde de mettre le cheval morveux avec les autres. En un mot, la *morve* eſt très-dangéreuſe, & d'une cure des plus douteuſes, de maniere que les habiles connoiſſeurs, en fait de maladies de chevaux, diſent n'en avoir preſque point vû guérir. Cependant ſi on ne prend ce mal dans le tems qu'on peut fortifier la nature, pour l'obliger à conſolider le poumon, & guérir l'ulcere malin qui le mine, jamais on ne pourra venir à bout de guérir un cheval morveux.

Pour commencer la cure, on peut barrer les deux veines du col, deux doigts au deſſous de l'endroit, où l'on ſaigne. Les habiles Maréchaux ſçavent ce que c'eſt que cette opération. Et pour la nourriture du cheval morveux, il ne faut lui donner que du ſon moüillé, lui faire faire un exercice modéré. Et pour ſa boiſſon, on fait fondre deux livres de ſoufre dans une cuiller de fer, on le le jette tout boüillant dans un ſeau d'eau; puis on retire le ſoufre. On le fait refondre, & on le jette encore dans la même eau, qu'on fait boire ainſi au cheval. S'il répugne à la boire, on prend la pâte d'un pain d'un ſol prête à mettre au four, on la délaie dans l'eau ſoufrée, & elle corrige le goût du ſoufre, de maniere que le cheval la boit.

Si le cheval attaqué de la *morve* eſt grand mangeur, on peut avoir quelque eſpérance de le guérir; mais s'il eſt délicat, & qu'il ne faſſe que tâtonner ſa nourriture, il y a tout à craindre. S'il mange bien, on lui ôte l'avoine. Puis on mettra une chopine d'eau-de-vie, & autant d'huile d'olive dans un pot; on broüille & on mêle bien le tout, & on ſeringue de cette liqueur tous les jours cinq ou ſix fois dans les nazeaux du cheval, cela facilite l'évacuation de la matiere, & le cheval s'en trouve ſoulagé.

Prenez enſuite quatre cuilletées de bon vinaigre, autant de bonne eau-de-vie; diſſolvez dans le tout une dragme de thériaque, ajoutez-y un ſcrupule d'ellébore en poudre, & deux grains de poivre long pulvériſé: mêlez le tout, & le donnez au cheval morveux par les nazeaux, la moitié de chaque côté; puis le promener au pas une heure bien couvert, & le laiſſer flairer la terre. Il jettera beaucoup de matiere; ce remede pourra le dégoûter, mais il ne faut pas s'en étonner, il mangera bientôt après. Si ce remede

mede étant pris, le cheval a quelque partie noble offenſée, il mourra dans peu de tems. S'il ne meurt point, c'eſt une marque qu'on peut eſpérer quelque choſe de ſa guériſon; & avant que de lui donner ce remede, on le tiendra quatre heures bridé.

Si au bout de huit jours il continuë à jetter, il faut réitérer ce remede, & tâcher de faire venir à matiere la glande avec l'onguent. Pour faire ſuppurer une glande, *voyez* ONGUENT pour cet effet.

Si la glande, malgré tout ce qu'on y a appliqué, ne vient point à matiere, il faut tâcher de la réſoudre, en appliquant deſſus des puiſſans réſolutifs, comme ce ſeroit le vinaigre, la leſſive, les cendres de ſarment, l'alun, le nitre, l'huile de Pétréole, d'Euforbe, &c. L'onguent d'althéa, le réſomptif, l'emplâtre de mélilot ſont bons pour ramollir, & pour réſoudre. Et ſi malgré tout cela la glande ne vient point a matiere, il faudra églander le cheval morveux: un habile Maréchal en vient aiſément à bout. Quand la glande revient, c'eſt mauvais ſigne, il ne faut point alors eſpérer de guérir le cheval.

Mais ſi après être églandé, il n'y croît rien de nouveau, il faudra, après lui avoir barré les deux veines du col, comme on a dit, prendre une once de tabac de Bréſil coupé menu, le mettre tremper dans une chopine de bonne eau-de-vie l'eſpace de ſix heures, coulez la liqueur à travers d'un linge, ſans l'exprimer bien fort: faites-le prendre à votre cheval par les nazeaux, après l'avoir tenu bridé quatre heures. Il faut un demi verre de ce remede, & le promener enſuite bridé pendant deux heures; il faut le lendemain réitérer le même remede. Si le cheval n'eſt point dégoûté, & ſi l'effet de ce remede eſt aſſez heureux, il faudra quelques jours après en augmenter la doſe, autant qu'on le jugera à propos. Cela évacuera abondamment la matiere, de ſorte qu'il ſera guéri dans un mois, ou cinq ſemaines, ſuppoſé que le cheval ne ſe dégoûte point. Si le remede précédent a trop travaillé le cheval, & que vous vous en apperceviez, il faudra prendre une chopine d'huile d'olive, dans laquelle vous mettrez infuſer deux onces de tabac ſur les cendres chaudes pendant toute la nuit: le lendemain vous le coulerez, & en ferez prendre un verre par les nazeaux du cheval; cela adoucira l'acrimonie des humeurs. Il y en a, pour faire jetter la *morve* aux chevaux, qui ſe ſervent du parfum qui ſuit.

Ils prennent de la bétoine, verveine, armoiſe, véronique, meliſſe ſcabieuſe, aigremoine, abſinthe, menthe, hyſope, ou tout, ou partie. Ils les font brûler ſur un réchaux, & par le moyen d'un ſac percé ils font recevoir au cheval la fumée par les nazeaux: elle fait jetter abondamment, s'il reçoit cette fumée pendant un quart d'heure La vigne ſauvage, ou verveine, qui croît dans les haïes, coupée toute verte, & concaſſée enſuite, jette une odeur, qui a la même vertu.

Ce n'eſt pas, dit un habile Auteur, en matiere de chevaux, qu'il faille beaucoup compter ſur les fumigations. Le remede dont on a parlé, & qu'on ſeringue par les nazeaux du cheval, eſt bien meilleur. Voici un autre remede pour la *morve*.

On prend un pot de terre tenant cinq chopines, ou trois pintes de liqueur; on en emplit le tiers de la ſeconde écorce d'aulne, avec deux pintes d'eau: on fait boüillir le tout à petit feu juſqu'à réduction de moitié, le remuant de tems en tems. Etant ainſi réduit, remettez une pinte d'eau, & la laiſſez conſommer, comme auparavant. Puis paſſez le tout, & mêlez parmi la colature une demi-livre d'huile d'olive. Le tout étant tiéde, ſéparez-en demi-ſetier. Faites avaler le tout au cheval, & lui donnez ce demi-ſetier par les nazeaux; puis promenez votre cheval bien couvert pendant une demi-heure. Ce remede le fera jetter en abondance. Si huit jours après ce reme-

de le cheval n'eſt pas guéri, réïtérez le remede, & le cheval pourra guérir.

MOTE, on dit en Fauconnerie, prendre *mote*. Un oiſeau prend *mote*, quand au lieu de ſe percher ſur un arbre, il ſe poſe à terre.

MOTER, terme de Chaſſe : on dit, les perdrix ſe *motent*, pour dire, qu'elles ſe cachent.

MOTS. Sonner un ou deux *mots*, c'eſt ſonner, ou donner deux tons longs du cor, qui eſt le ſignal du Piqueur pour appeller ſes compagnons.

MOUCHETE', il y a des cerfs qui le ſont.

MOUE'E, c'eſt un mêlange fait du ſang de la bête, que vous avez priſe à force, avec du lait, ou potage, ſelon les ſaiſons. On y doit mettre force pain coupé par petits morceaux, que l'on donne aux chiens coutans, en leur faiſant curée.

MOULE, propre à mailler des filets, il eſt fait de bois.

MOULES. Pour les ſervir, on les lave bien, on ratiſſe leurs coquilles, on les égoutte, on les met à ſec dans une caſſetole ſur un bon feu : la chaleur les fait ouvrir ; on les épluche une à une ; on a ſoin d'ôter les crapes, ſi on en trouve. On met les *moules*, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole, avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboules hachés. On les paſſe ſur le feu ; on y met une petite pincée de farine ; on moüille avec un peu de boüillon. Quand il n'y a plus de fauſſe, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec de la crême ; on lie la fauſſe ; on y met après un filet de verjus.

Les *moules* ſervent auſſi pour un potage, après les avoir fait revenir, comme il eſt dit ci-deſſus. On en prend l'eau, qu'elles ont rendu, qu'on paſſe dans une ſerviette bien ſerrée, crainte du ſable. On met cette eau dans un bon boüillon, on en réſerve pour faire une liaiſon avec ſix jaunes d'œufs, qu'on fait lier ſur le feu, en la temuant ſans ceſſe, crainte qu'elle ne tourne. On met cette liaiſon dans la ſoupe, au moment qu'on eſt prêt à ſervir, & on ſert les *moules* autour de la ſoupe, ſur le bord du plat.

MOULINET *pour tordre le fil*. La plûpart des Pêcheurs, & autres gens qui font des filets, retordent eux-mêmes le fil, qu'ils emploient, avec un *moulinet* de bois, fait de pluſieurs piéces, qui ſe voient aux *Figures* 31. 32. 33. *de la Planche I*. Pour le faire, il faut deux morceaux de bois F.L.H. & G.K.I. (*Figure* 32.) longs de ſix pouces, percés chacun à un pouce proche du bout, & au milieu. Ayez deux autres bâtons V. X. qui entreront des deux bouts dans les trous, enſorte qu'étant bien arrêtés, ils ſoient de forme quarrée. Outre ces deux bâtons, il en faudra avoir un troiſiéme K.P.N. long d'un pied & demi, plus gros de la moitié que les deux autres, qui ſera coupé par le bout K. de façon que dans le trou, & l'autre bout L. pareillement, lequel doit paſſer tout outre, & eſt recoupé en diminuant vers le N. comme la pointe d'un fuſeau à filet. Prenez un morceau d'un fond de tonneau, ou autre bois plat, épais d'un demi pouce, & de neuf pouces de diamétre ; coupez-le en rond, comme la *Figure* 31. & le percez au milieu M. pour y faire entrer le bout N. du bâton, juſqu'à la marque O. qui eſt environ deux pouces proche du quarré L. Par-ainſi le *moulinet* ſera fait ; & pour s'en ſervir, on met les pelotons de fil dans quelque vaiſſeau, & liant les bouts à la pointe N. du bâton, on paſſe une courroie R. attachée des deux bouts à un arçon de bois Q.S. laquelle courroie fera un demi tour ſur le bâton, au lieu marqué T. (*Figure* 33.) & en faiſant tourner la pirouette, ou le rondeau de bois, on ſe recule en arriere, à meſure que le fil ſe retord. Cette pirouette tournera, en faiſant aller l'arçon, comme ſi on jouoit

Digitized by Google

du violon, ou comme un Serrurier, qui perce une clef; & lorſqu'il y a une grande longueur de ce filet retors, on le détache du bout N. pour le dévider ſur le bas de la broche, ou du bâton, à la lettre P. joignant le rondeau de bois; & quand il eſt tout dévidé, on le rattache au bout de la broche, pour retordre, comme auparavant.

Ceux qui veulent dépêcher un filet, dont ils ont promptement à faire, ne s'amuſent pas à retordre leur fil, ils le font faire par une femme avec un roüet à filer, qui en retord trois fois plus que le *moulinet*; mais il n'en eſt pas ſi bien, ni ſi facile à employer. Il vaut encore mieux, quand on le fait retordre à la main: que ce ſoit avec un fuſeau, parce qu'il en eſt plus rond & plus uni. On conſeille de le faire ainſi, principalement lorſqu'on voudra l'employer à des rets ſaillans, ou autres filets délicats, & légers. *Voyez* MAILLES.

MOUTON. Le *mouton* eſt ordinairement bon, quand il a la chair noire, qu'il eſt gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il eſt jeune, & de bon acabit. On le laiſſe mortifier le plus qu'on peut, ſuivant la ſaiſon.

Dans le Printems, on a à Paris les gros *moutons* Flamans, ceux de Reims, de Beauvais. L'Eté, les plus excellens ſont les *moutons* de pâture. L'Automne & l'Hyver, eſt le meilleur *mouton*: il en vient des Ardennes, de Reims, de Labour, de Beauvais, de Préſalé, de Dieppe.

MUE DES CERFS. Les *cerfs* muent dans les mois de Février & de Mars, & les vieux jettent plutôt leur tête, que les jeunes. Pour-lors ils vont dans les buiſſons, qu'ils connoiſſent, mettre bas leur tête, la pouſſer, & la rendre plus belle. Quand ces animaux ſentent que leur bois s'ébranle, & qu'il veut tomber, ils perdent le repos, & ſont inquiets, par le moyen d'une certaine douleur que leur cauſent des vers, qui s'y engendrent en Hyver entre cuir & chair, & au milieu du maſſacre & de la tête, ce qui leur dure juſqu'à ce qu'ils aient rongé, & décerné la tête d'avec le maſſacre. Quand leur tête tombe à terre, les vers tombent auſſi, & après il ſe forme ſur le maſſacre une peau déliée, couverte d'un poil gris de ſouris, qui s'augmente, lorſque les meules ſe forment, & ſe groſſiſſent. On appelle cela, la tige de la tête, qui ſe fait en ſix jours. Les *cerfs de dix cors* & *de dix cors jeunement* ont pouſſé à demi leur tête vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet, & les jeunes dans le huitiéme ou dixiéme du mois d'Août. *Voyez* CERF, *ou* RAMURE DE CERF.

MUE DES OISEAUX. Il y a trois ſortes de *muës*; ſçavoir, celle des faucons & des laniers de paſſage, celle des gerfaux, & celle des niais, ſoit faucons ou laniers. Les premiers doivent *muer* ſur la perche & en chambre, & avant cela on les poivre, & on leur fait prendre le double. Il faut leur mettre un baquet plein d'eau dans leur chambre pour s'y baigner. Tout cela ſe fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour, la graine ne vienne à les ſuffoquer à force de ſe débatre. Le tems de les paître eſt ordinairement à ſept heures du matin & à cinq heures du ſoir.

A l'égard de la *muë* des gerfaux, elle doit ſe faire dans un endroit frais: il faut avoir ſoin de les couvrir d'un chaperon, qui leur donne la facilité de manger; de les attacher à un petit pieu, & mettre devant eux deux gazons, ſur leſquels ils puiſſent ſe repoſer. Pendant tout ce tems, on ne donne à ces oiſeaux qu'une groſſe gorge par jour: on les laiſſe un jour de la ſemaine ſans manger, obſervant ce jour-là de les déchaperonner, pour examiner s'il ne leur eſt point ſurvenu quelque incommodité aux yeux ou à la bouche. Au lieu qu'on poivre les autres, & qu'on leur fait rendre leur

doublure, à ceux-ci on n'obſerve que la premiere des deux maximes.

La viande, dont on les paît, doit être toujours lavée, afin que ces oiſeaux, qui, pour-lors ſont beaucoup travaillés, ne ſe dégoûtent point. On ne prend cette précaution que lorſque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire eſt de petits chiens de lait, de rats ou de ſouris. Si on les paît de viande de boucherie, il faut que ce ſoit de bœuf ou de mouton, ſans graiſſe ni nerfs; hachez le tout, & mêlez-y trois ou quatre œufs. Faute de viande, on leur donne des œufs dans du lait réduits en conſiſtance de boüillie.

Pour les niais, ſoit faucons ou laniers de paſſage, on les paît de pareille viande, excepté que pendant trois ſemaines ou un mois, il faut faire macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou bien de l'huile d'olive battuë à trois ou quatre fois, dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde ſon goût. On macere ainſi leur viande, juſqu'à ce qu'ils ſoient hors de *muë*.

MUFLE, c'eſt le bout du nez des bêtes ſauvages.

MULES TRAVERSIERES, maladie qui vient aux chevaux, ce ſont des crevaſſes qui environnent le derriere du boulet à l'endroit du pli, & ſouvent au deſſus de ce pli où eſt la crevaſſe, il s'en forme quelque autre.

Les chevaux ſentent de la douleur de cette incommodité, qui ne peut pas empêcher d'acheter un cheval, à moins que la jambe ne ſoit enflée. Quoiqu'aux chevaux de carroſſe ou de trait, les moindres maux de jambes ſoient à craindre.

Il n'eſt queſtion que de deſſécher les *mules traverſieres*, d'où découlent une humeur âcre & maligne, qui s'entretient par le mouvement que le cheval fait en cheminant. Il y a pluſieurs recettes propres à deſſécher les lieux, & dont on peut heureuſement ſe ſervir pour les *mules traverſieres*: mais ſi la jambe eſt enflée, il faut ſe ſervir du remede qui ſuit.

Prenez de bonne huile de lin bien claire & de l'eau-de-vie, autant de l'un que de l'autre; agitez-les dans une phiole juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées; après cela frotez-en le mal pendant huit jours; cela n'empêche pas que pendant ce tems-là le cheval ne travaille. Si l'enflure continuë, on y met deſſus de l'emmiellure blanche. *Voyez* EMMIELLURE, ou quelque autre onguent, dont il eſt parlé pour ce mal. Au mot ONGUENT, conſultez l'article.

MULETTE EMPELOTE'E, maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de proie. Si un oiſeau a mangé ou avalé quelque choſe, qu'il ne puiſſe ni digérer, ni rendre, il faut l'abatre à la renverſe, & lui ſéparer doucement les cuiſſes, puis lui tondre le menu plumage & le duvet au droit de la *mulette*, & d'un couteau pointu & bien tranchant lui fendre en long. Cette ouverture doit être au droit de la *mulette*, qu'on prendra avec des pincettes à bec. Ainſi il faut l'ouvrir & lui faire une fente, enſorte qu'avec un petit fer crochu, on puiſſe tirer tout ce qui eſt dans la *mulette*. Ce qu'ayant fait, il faut promptement coudre la *mulette*, avec de la ſoie cramoiſie, puis coudre auſſi la premiere fente, menant ſagement l'aiguille, & par ce moyen l'oiſeau ſera guéri. Après frotez la couture avec de l'huile d'olive, ſans faire autre choſe. Puis on le paîtra de cœur de mouton, ne lui donnant qu'un tiers de gorge, lui mettant avec cela quelque peu de terre ſigillée: prenant garde de le paître légérement pour quinze ou vingt jours, ſans lui donner cure. De cette même façon, quand le beſoin le requiert, on fend la gorge aux oiſeaux, & on leur ôte ce qui eſt dedans, puis on la leur recoud. *Voyez* au mot RENDRE, comme on fait rendre le double de la *mulette* aux oiſeaux.

Digitized by Google

MULOTER, c'eſt lorſque le ſanglier va chercher les cachettes des *mulots*.

MUSE, en terme de Venerie, ſe dit de la triſte contenance d'un cerf, où il ſe trouve, tandis qu'il eſt en amour. *Voyez* CERF.

MUSER, c'eſt lorſque les cerfs commencent à ſentir leurs chaleurs venir, pour entrer en rut, qu'ils vont pour quelques jours la tête baſſe le long des chemins & des campagnes. Alors on dit, *les cerfs commencent à muſer* : cela dure cinq ou ſix jours.

MUTINS.

L'Article XXXIV. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte :

» Si quelques Particuliers, Riverains » de nos forêts ou autres, de quelque » qualité qu'ils ſoient, troubloient les » Officiers de nos Chaſſes dans leurs » fonctions, ou leur faiſoient quelque » violence pour ſe maintenir dans le droit » de Chaſſe qu'ils y pourroient avoir » uſurpé : Voulons qu'ils ſoient con» damnés pour la premiere fois à la ſom» me de trois mille livres d'amende ; & » en cas de récidive privés de tous droits » de Chaſſe ſur les terres Riveraines, » ſauf néanmoins une peine plus ſévere » ſi la violence étoit qualifiée. «

NAG. NAP.

NAGER. On dit : *nager* entre les nuées. *Voyez* VOLER.

N'ALLER PLUS DE TEMS, c'eſt quand il y a un jour ou deux, ou plus, qu'une bête eſt paſſée.

NAPPE, en terme d'Oiſeleur, ſe dit de la partie la plus déliée d'un filet. Dans un tramail eſt la *nappe*, qui eſt la toile du milieu, qui a de petites mailles de fil délié, qui entre dans les grandes mailles, & qui ſert à y engager le gibier qui donne dedans. Les *nappes* pour les ortolans & les alouettes ne ſe font que de mailles à lozanges. Elles doivent être faites de bon fil délié, & rondement retors en deux brins. Si on les veut pour prendre des ortolans, la maille n'aura que les trois quarts d'un pouce de largeur. Si on les fait pour prendre des *alouettes*, il en faudra faire les mailles d'un pouce de large chacune. Ces filets ſont repréſentés dans la *Figure* 48. *Planche II.* On en fera la levure, comme elle eſt enſeignée au mot MOULINET, où il en eſt parlé, de ſoixante & dix ou quatre-vingt mailles. On travaillera tant que chaque *nappe* ſe trouve avoir huit ou neuf toiſes. Etant faites, on les enlarme des deux côtés, *voyez* ENLARMER, parce qu'elles peinent de toute leur étenduë, au contraire, des rets ſaillans qui ne travaillent que d'un côté. Lorſqu'on a *enlarmé* les deux filets, il faut paſſer une corde de chaque côté dans les grandes mailles, & cette corde doit être cablée. On fera une boucle à chaque bout des cordes, pour les paſſer dans des bâtons ; & pour la largeur G. à C. il y faut paſſer une ficelle dans toutes les mailles du dernier rang, & la lier d'un bout à la corde, laiſſant l'autre libre, pour rétrécir ou élargir le filet, quand on voudra, ſelon la longueur des bâtons qui le fera joüer.

On fait des *nappes* pour prendre les canards, à mailles à lozanges, de trois pouces de large. Leurs formes ſe voient à la *Figure* 61. *Planche IV.* On fait la levure de trente-cinq ou quarante mailles. La longueur de chaque filet ſera de

dix, onze ou douze toiſes : la largeur ſuivra la levure. Quand le filet ſera tout maillé, on l'enlarmera, comme on a dit au mot ENLARMER, à la réſerve qu'il faut faire de grandes mailles de ficelle des deux côtés. Elles ne doivent être éloignées que de ſix en ſix pouces, pour y paſſer par dedans des cordes cablées, auxquelles il faut faire des boucles pour les paſſer de chaque bout à des bâtons, lorſqu'on s'en voudra ſervir. Le fil, dont on fait ces *nappes*, doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins, autrement il ne réſiſteroit point à l'eau, dans laquelle on tend ces filets. Il faut les teindre en couleur brune. L'Auteur des *Amuſemens de la Pêche & de la Chaſſe* conſeille de tremper ces ſortes de filets dans de l'huile, après qu'ils ont été teints, afin de les mieux conſerver dans l'eau.

NAPPE, en terme de Vénerie, eſt la peau du cerf qu'on étend quand on veut donner la curée aux chiens.

NAPPE, ſe dit auſſi de la partie la plus déliée d'un filet.

Dans un tramail la *nappe* eſt la toile du milieu, qui a de petites mailles de fil délié, qui entrent dans les grandes mailles, & qui ſert à y engager le gibier qui donne dedans.

NASSE, filet propre à prendre du poiſſon, & des oiſeaux dans une grange : la figure en eſt ronde par l'ouverture & ſe termine en pointe ; ce filet eſt ſoûtenu par pluſieurs cerceaux qui vont toujours en diminuant.

NAVETS. Ils ſervent à faire de bon potage. Quand on en veut garnir la ſoupe, on les coupe proprement : on leur fait faire un boüillon dans l'eau, pour leur ôter le goût fort. On les fait cuire après avec du boüillon, & du jus pour leur donner couleur. Ils ſervent auſſi à faire des ragoûts, pour mettre avec la viande. On leur fait faire un boüillon dans l'eau ; on les met après cuire avec du boüillon, du coulis, & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, on dégraiſſe le ragoût, on ſert deſſous la viande qu'on juge à propos, qui doit être cuite dans une braiſe. Si on veut une façon plus ſimple, c'eſt de mettre cuire les *navets* avec la viande ; quand elle eſt à moitié cuite, on dégraiſſe le ragoût, & on l'aſſaiſonne de bon goût.

NAZEAUX. Les *nazeaux* d'un cheval doivent être bien fendus & ouverts : il faut qu'on y voie le vermeil qui eſt au dedans, lorſqu'il s'ébroüe : les *nazeaux* ainſi ouverts ne contribuent pas peu à la facilité que doit avoir un cheval pour reſpirer.

NAZEAUX BOUCHÉS PAR LE RHUME, c'eſt une maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de proie. Si on ouvre les *nazeaux* d'un oiſeau avec un fer chaud, on tombe en deux inconvéniens : le premier eſt qu'on le rend difforme & laid ; l'autre eſt qu'en les voulant ouvrir, ſouvent on les bouche davantage ; car l'eſcarre, que fait le feu, ferme les conduits pour quelque tems, pendant lequel l'humeur qui devroit diſtiller du cerveau s'y retient, & rend l'oiſeau plus malade & quelquefois lui cauſe la mort ; de ſorte que pour éviter ces deux inconvéniens, il faut commencer par lui ôter le rhume, comme on va l'enſeigner.

Ayez un Valet qui le ſuce avec la bouche, lorſqu'il aura tiré ſur le tiroir, choſe très-utile & néceſſaire à tel mal. Après donnez-lui le reſte de ſa gorge par morceaux trempés dans l'eau ; & par ce moyen l'oiſeau ſe leve & ſe rafraîchit les *nazeaux*. Les pilules d'*hiera piera* ſont très-bonnes contre le rhume, les incorporant avec de l'agaric. Il les lui faut donner le ſoir dans la cure ſéche. Ceux qui conſeillent de diſtiller du vinaigre dans les *nazeaux*, avec de la moutarde, ou du jus de concombres ſauvages, graine de roquette, ſtafiſaigre, & autres choſes fortes, pour provoquer l'oiſeau à

ſe décharger, ſont de mauvais Médecins; car l'oiſeau ſe décharge aſſez de ſoi-même, & ſouvent plus qu'il ne faut : ainſi pourquoi le provoquer davantage ? Par ce moyen pluſieurs ont tué leurs oiſeaux avec certaines recettes mal entenduës, ne connoiſſant pas la maladie, ou l'effet des remedes, qui ſont les uns pour prévenir le mal avant qu'il vienne, & les autres pour le guérir quand il eſt venu.

Lorſque les oiſeaux auront cette maladie, il ne faut pas les faire trop tirer, car tant d'exercice leur eſt contraire ; c'eſt aſſez de quelques coups de bec. Après il les faut paître par morceaux trempés dans l'eau roſe tiede, ou dans l'eau de ſauge, qui eſt fort propre aux oiſeaux chargés de rhume ; & ſi l'oiſeau de ſoi-même ne veut avaler la chair ainſi trempée, vous devez la lui faire avaler, en lui ouvrant doucement le bec, ſans l'abatre.

L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Péche* dit qu'ayant eu de ces oiſeaux malades du rhume, il s'eſt bien trouvé de leur faire une étuve d'eau de mer, faute de laquelle l'eau ſalée peut ſervir. Il a encore fait le remede ſuivant: il prenoit la glaire d'un œuf battu avec des roſes & des fleurs de ſauge ; puis il prenoit du coton qu'il faiſoit bien tremper. Il appliquoit le tout enſemble entre les deux yeux de l'oiſeau, par le moyen d'un grand chaperon, duquel il le tenoit ainſi couvert durant trois bonnes heures. Ce remede eſt très-bon & ſe peut réitérer. La ſaignée du palais eſt fort utile à ce mal au commencement qu'il ſaiſit l'oiſeau.

Mais s'il en faut venir au cautere, on prend un fer rond, qui ſoit par le bout de la groſſeur d'un pois, ou d'un petit bouton, avec lequel l'ayant rougi, on en donnera le feu au ſommet de la tête. Puis on en a un autre qui ſoit tranchant, par le bout duquel on lui donnera auſſi le feu, entre le bec & l'œil, en tirant en bas. Ce cautere peut profiter grandement, mais il faut avoir préparé l'oiſeau durant trois jours avec des pilules d'*hiera picra*.

Lorſqu'un oiſeau ne peut reſpirer des *nazeaux*, il eſt contraint d'ouvrir le bec pour avoir ſon haleine : c'eſt pourquoi il faut prendre une aiguille avec du fil, & lui en percer la peau, qui eſt entre l'œil & le bec, ſur l'endroit qui s'enfle par la reſpiration à demi tenuë ; après tirez avec le fil la peau enſemble, tant qu'elle faſſe un peu de bourſe en cet endroit, & alors percez cette peau avec un poinçon chaud, auſſi-tôt le vent ſortira, & l'oiſeau par ce moyen reſpirera plus à ſon aiſe : mais il ne faut pas trop enfoncer le fer, c'eſt aſſez que la peau ſoit percée. Cependant on n'uſe de ce remede qu'à l'extrémité, parce qu'après l'oiſeau n'entrera pas ſi bien au vent. Le meilleur eſt d'empêcher que les *nazeaux* ne s'étoupent, car après on auroit bien de la peine à les détouper. Ainſi on paiſſe ces oiſeaux dans l'eau après les avoir fait tirer, ou bien on fait couler dans les *nazeaux* quelques gouttes de vin blanc une fois la ſemaine.

NEIGE. Il y a une maniere de prendre les oiſeaux quand la *neige* eſt ſur la terre. Pendant ce tems les oiſeaux ſont inquiets où trouver de quoi manger, & cherchent les endroits qui en ſont découverts. Ils vont pour cela ſous les porches des granges & dans les maiſons de ceux qui demeurent à la campagne. Cet amuſement ci n'a rien que de très-commun & de très-facile à pratiquer, il divertit, & voici la maniere d'y réuſſir.

Soit que ce ſoit dans une cour ou dans un jardin, qu'on veuille ſe donner le plaiſir de prendre des oiſeaux pendant le tems de *neige*, il faut y choiſir un endroit en vuë des oiſeaux, & à vingt ou trente pas éloigné d'une porte, d'où on les verra ſans qu'on s'en apperçoive ; car il ne faudroit que cela pour les épouvan-

Digitized by Google

ter. Dans cet endroit choiſi, on ôte de la *neige* environ l'eſpace de ſix ou ſept pieds en large, & ſept à huit en long. Cela fait, on prendra une table A. (*Figure 95. Planche VII.*) ou quelque autre choſe ſemblable. Vous y attacherez aux côtés B. deux petits morceaux de bois C. plats comme une douve, long chacun de ſix pouces & large d'un. Ces morceaux de bois tiendront chacun avec un clou; mais il faut obſerver avant que de les clouer de faire un trou au milieu aſſez large, pour faire que le clou tourne aiſément dedans. Enſuite prenez des petits tuileaux, ou des petites pierres plates; mettez-les ſous les petits morceaux de bois, crainte qu'ils n'enfoncent en terre; & pour faire enſorte que la table ne ſoit point ſtable, chancele & tombe à la moindre ſecouſſe qu'on lui donnera. A l'endroit D. de la table, on fera une petite entaille pour y inſérer le petit bout d'une autre douve, qui ſera longue de ſept pouces, & large d'un ſeulement; & l'autre bout E. de cette douve poſera ſur un morceau de tuile, enſorte que cette table panche deſſus. Il faut que cet endroit regarde la maiſon G. Ce morceau de bois ou douve doit être percé, comme dans le milieu, afin d'y pouvoir attacher une petite corde F. qui s'étendra de cet endroit juſqu'à la maiſon, après quoi on couvrira la table d'un peu de paille, on mettra du grain deſſus, & un peu aux environs.

Il eſt conſtant que ſi-tôt que les petits oiſeaux appercevront cet appât, ils fondront deſſus ſans ſe méfier de rien, à cauſe de la faim qui les preſſera, ou dans la crainte de ne pouvoir ailleurs trouver de quoi vivre. Ces oiſeaux mangeront d'abord le grain, qu'ils trouveront autour de cette table; puis, non contens de cela, ils iront manger celui de deſſous: pour-lors il faudra tirer tout d'un coup la corde F. qui arrachera le bâton E. puis la table tombera ſur les oiſeaux qu'on ira ramaſſer; & l'on continuera de tendre ainſi ce piege juſqu'à ce qu'on voie qu'il n'y a plus de cette ſorte de gibier à prendre. Il y en a qui, ſans tant de façons ſous cette table, mettent ſeulement un bâton poſé en panchant, appuyé ſur une tuile, ou ſur une pierre plus unie; puis qui tirent ce bâton par le moyen d'une corde attachée preſqu'à l'extrémité d'en bas. On verra cette machine réuſſir auſſi bien que la précédente.

NERF, *nerfure*, maladie qui ſurvient ordinairement aux chevaux dans les courſes violentes, & dans les mouvemens précipités qu'on leur fait faire; comme auſſi dans les chemins pleins de cailloux, ou dans les ornieres, lorſqu'on les preſſe trop. Ils s'attrapent des pieds de derriere les *nerfs* de devant; il s'y fait une contuſion qui fait enfler la partie, & qui y cauſe une dureté.

Si l'accident eſt arrivé ſans qu'on l'ait vu, & qu'on ne ſçache point l'endroit *féru*, il faut le chercher en portant la main au long du *nerf*. Si on y trouvoit de l'enflure & de la douleur; c'eſt là où eſt le mal.

S'il eſt récent, le meilleur remede eſt de le froter avec de l'huile d'olive fort chaude, & préſenter une pelle rouge vis-à-vis pour la faire pénétrer; il faut continuer à en remettre tous les jours de nouvelle pendant une demi-heure, & ce remede opérera très-bien; mais quoique la douleur ſoit ôtée, la partie reſte affoiblie: c'eſt pourquoi il la faut laiſſer rétablir par le repos.

Le mal auſſi peut n'être pas beaucoup envieilli: pour-lors prenez un linge moüillé, envelopez-en l'endroit, & paſſez un fer rouge vis-à-vis le linge moüillé & fort près, ſans néanmoins la toucher; le linge étant ſec, remouillez-le: il faut qu'il ſoit en cinq ou ſix doubles, & autour de la jambe: préſentez encore le fer rouge comme auparavant l'eſpace d'un quart d'heure, puis ſcarifiez l'enflure ſeulement pour faire ſortir le ſang meurtri.

meurtri. Enſuite prenez un gros poulet, fendez-le en deux tout vif, appliquez-le chaudement ſur le *nerf* bleſſé, liez-le, & l'y laiſſez vingt-quatre heures ; après quoi vous l'ôterez, & baſſinerez ſix fois le jour la partie avec de l'eſprit de vin.

On ſe ſert encore d'un onguent fait exprès. *Voyez* ONGUENT pour les nerfs.

Voici un autre remede qui, quoique ſimple, eſt merveilleux pour les *nerfs férus*, lorſque le mal eſt envieilli ; & pour cela,

On fait fondre de la poix noire dans une grande cuillier de fer ; on la fait boüillir, puis on l'ôte du feu : on y ajoute peu à peu de la farine fine de froment ; on remue le tout pour épaiſſir la poix ; étant aſſez épaiſſe, on la laiſſe à demi refroidir : enſuite on en fait un emplâtre ſur de la peau qu'on applique ſur la *nerfé ure*, après avoir raſé le poil de deſſus. Il faut après promener le cheval & laiſſer tomber l'emplâtre de ſoi-même. Si le cheval ne guérit pas, appliquez-y un ſecond emplâtre, comme on l'a dit.

S'il reſte quelque enflure, après que l'emplâtre de poix eſt tombé, il faudra ſe ſervir d'un onguent pour réſoudre ; & ſi tous ces remedes ne réuſſiſſent pas, & qu'il y ait enflure à la partie, le plus ſûr eſt de donner ſur la *nerfévure* cinq ou ſix raies de feu de haut en bas & non en travers, & un bon ciroüenne par deſſus.

NERF DE CERF, c'eſt ſon membre.

NEZ. On dit, en terme de Chaſſe, qu'un chien eſt de haut *nez*, quand il va requérir ſur le haut du jour : qu'il a le *nez fin*, lorſqu'il chaſſe bien dans les chaleurs & dans la pouſſiere ; & qu'il a le *nez dur*, lorſqu'il entre mal aiſément dans la voie.

NIAIS. On dit, en Fauconnerie, un faucon *niais*, qui eſt celui qu'on a pris au nid, & qui n'en eſt point encore ſorti.

NŒUDS, ce ſont des morceaux de chair qui ſe levent aux quatre flancs du cerf.

NOIX DE VEAU. On fait des entrées de *noix de veau*. On en unit pluſieurs enſemble, en ôtant légérement la viande, on les larde par tout avec des lardons de lard, & de truſes, tous les deux maniés enſemble, avec du ſel fin, perſil, ciboules hachées, truſes hachées. On les fait cuire avec bon boüillon. Quand elles ſont cuites, & la ſauſſe bien dégraiſſée, on y met deux cuillerées de coulis. On fait réduire la ſauſſe : il faut qu'elle ne ſoit ni trop longue, ni trop courte, & on la ſert ſur les *noix de veau*.

NOMBRES *& petits filets*, ſe levent enſemble ; c'eſt ce qui ſe prend au dedans des cuiſſes & des reins du cerf.

NOUE'ES, ce ſont les fumées du cerf, depuis la mi-Juillet, juſqu'a la fin d'Août ; ils les jettent toutes formées, groſſes, longues, & *noüées* ointes.

Il y a de la différence entre les fumées du relevé du ſoir, & celles du matin ; les premieres ſont mieux digérées que celles du matin, à cauſe du repos & du tems qu'il a eu de faire ſon ronge & de digérer ſon viandis ; au contraire de celles du matin, à cauſe de l'exercice qu'ils font la nuit en viandant.

NOUER LA LONGE, c'eſt quand on met l'oiſeau en muë, & qu'on lui fait quitter ſa volerie pendant quelque tems.

On dit auſſi, *noüer* entre deux airs. *Voyez* VOLER.

NUIT. On dit, en Fauconnerie, qu'un oiſeau ſe perche pour faire ſa *nuit* ; c'eſt-à-dire, qu'il ſe perche pour dormir.

ŒIL.

ŒIL : les oiſeaux de leurre en volant après leur proie ſe bleſſent quelquefois à l'*œil*. L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche* rapporte qu'il arriva un jour que pour tenir compagnie à quelques-uns de ſes amis, qui l'étoient venu voir, & ne pouvant aller à la chaſſe, il y envoya ſon Fauconnier, & lui fit porter un autour mué. Cet oiſeau à la ſeconde perdrix qu'il prit, ſe ficha au milieu de l'*œil* une épine de la groſſeur & de la longueur d'un fer d'aiguillette, à quoi le Fauconnier n'ayant oſé toucher, à cauſe de la nouveauté de cet inconvénient ; il s'en tevint promptement avec l'oiſeau qui avoit l'*œil broché*, de façon que l'épine, comme on jugea par ſa longueur, après l'avoir tirée, lui perçoit la prunelle. A cet accident, il en ſurvint un autre plus étrange ; c'eſt que du lieu où l'oiſeau s'étoit bleſſé, juſqu'au Château où étoit l'Auteur, il y avoit pour une bonne heure de chemin ; de maniere que par cette longueur de tems, l'épine s'étant ramollie dans l'humeur de la plaie, comme on vint à la tirer, elle ſortit toute nuë, & laiſſa ſon écorce dans le trou qu'elle avoit fait, comme elle y a long-tems paru. C'eſt un inconvénient, dont il s'en trouvera peu de ſemblable, & peut-être point du tout ; cependant la cure qu'il en fit eut un ſi bon ſuccès, que l'oiſeau en fut parfaitement guéri, voyant auſſi bien de cet *œil*, qu'il eut jamais vû.

Voici le remede qu'il fit pour le guérir, & dont on peut ſe ſervir ſûrement.

Prenez de la tuthie préparée une once, demi-quarteron d'eau roſe, autant de vin blanc, avec une poignée de rhuë ; mettez le tout dans une phiole, & l'y faites boüillir, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à la moitié ; & de cette décoction, diſtillez-en dedans l'*œil* bleſſé. Cette recette eſt très-bonne pour toutes les bleſſures & les taches des yeux La poudre du blanc de l'émeut de l'oiſeau malade eſt capable de le guérir, en lui en ſoufflant un peu dans l'*œil* avec un tuyau.

ŒU.

ŒUFS. Après la viande rien ne fournit une plus grande diverſité en Cuiſine que les *œufs*. On feroit un Volume, ſi on rapportoit toutes les différentes manieres que les Grands Cuiſiniers ont inventées. C'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſain & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble. Les *œufs frais* adouciſſent les âcretes de la poitrine. Les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempétament chaud & bilieux. Pour connoître ſi les *œufs* ſont *frais*, on les préſente à la lumiere : s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque. Quand ils ſont piqués, on les met au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenante à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien. Les *œufs* ont des propriétés. Le *jaune d'œuf frais* délayé dans de l'eau chaude, avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant, eſt bon pour les perſonnes enthumées. C'eſt ce que l'on appelle *lait de poule*. Le *blanc battu*, avec de l'eau de plantain eſt bon pour l'inflammation des yeux. La *peau de l'œuf*, tenante à la coquille, ſéchée, écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la geriure des lévres. La *coque d'œuf*, brûlée & pilée, eſt bonne pour blanchir les dents. Elle eſt encore bonne étant brûlée & rédite en

cendre, & buë avec du vin, pour arrêter le crachement de ſang. Comme la proviſion des *œufs*, dans une maiſon, eſt d'une grande reſſource, & que l'Hyver ils ſont chers, les perſonnes ménageres, qui ont des poules, en amaſſent l'Eté pour l'Hyver, entre les deux Nôtre-Dame; & pour les conſerver on les met dans un endroit ni trop chaud, ni trop froid, dans une futaille avec de la paille, pendant l'Eté; & avec du foin pendant l'Hyver, ou des ſcieures de bois, de chaumes & autres cendres.

Voici différentes manieres d'apprêter les *œufs*.

Pour faire des *œufs molets*, on les fait boüillir cinq ou ſix minutes. On les retire promptement; on les met dans l'eau fraîche; on les pele tout doucement pour ne les pas rompre: par ce moyen le *blanc* ſera cuit, & le *jaune* tout molet. On ſert ces *œufs* avec ſauſſe blanche, ſauſſe verte, ſauſſe au coulis, ſauſſe aux capres & anchois, ſauſſe au verjus de grain, ſauſſe Robert, ſauſſe à la ravigote, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'aſperges, ragoût de céleri, ragoût de laituës, ragoût de chicorée en gras & en maigre, comme on juge à propos, en hors d'œuvre.

Pour ne point manquer les *œufs à la coque*, quand l'eau bout, on les met boüillir deux minutes; on les retire; on les couvre une minute, pour les laiſſer faire leur lait & on les ſert dans une ſerviette, pour hors d'œuvre.

Pour faire des *œufs broüillés* ſimplement, on les met dans une caſſerole, avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis: on les aſſaiſonne; on les fait cuire ſur le fourneau, en remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Quand ils ſont cuits, on les ſert promptement. En *maigre*, en la place de coulis, on y met une cuillerée de crême, & on les fait de la même façon. Si on veut les faire avec quelques *ragoûts de légumes*, ſoit céleri, laituë, chicorée; il faut que le ragoût ſoit fini; haché fort menu, on en met deux cuillerées à ragoûts dans les *œufs*, & on broüille le tout. Si c'eſt *au verjus*, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, on le garde pour en faire un cordon autour des *œufs*, quand ils ſont dreſſés dans le plat, qu'on doit ſervir pour hors d'œuvre.

On fait frire des *œufs* de pluſieurs façons; en gras, avec du ſain-doux, & en maigre, on prend du beurre fondu. On les met dans une poële. Quand la friture eſt bien chaude, on met les *œufs* un à un pour les frire, & on fait enſorte qu'ils ſoient ronds, en les tournant dans la poële. On n'en laiſſe point durcir le jaune. On ſert ces *œufs*, comme les *œufs molets*, même ſauſſe & même ragoût pour entremets.

Les *œufs au beurre noir* ſe font en mettant dans une poële un morceau de beurre, qu'on fait fondre ſur le feu, quand il ne crie plus; on a les *œufs* caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés de ſel & poivre; on les met dans la poële; on les fait cuire; on paſſe une pelle rouge par deſſus, pour faire cuire le jaune, & on ſert avec un filet de vinaigre deſſus pour hors d'œuvre.

Pour les *œufs au miroir*, on étend du beurre au fond d'un plat, avec ſel, poivre, deux ou trois cuillerées de lait. On fait cuire à petit feu; on paſſe la pelle rouge par deſſus, & on ſert pour hors d'œuvre.

Pour faire des *œufs au lait*, on les délaye avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel, trois poiſſons de lait, le tout dans le plat qu'on doit ſervir. On les fait cuire ſur un fourneau; un quart d'heure ſuffit. On paſſe la pelle rouge, & on ſert d'abord qu'ils ſont cuits pour entremets.

Les *œufs à la farce* ne ſont autre cho-

ſe que des *œufs durs* ſur un ragoût de farce.

Pour les *omelettes*, on bat les *œufs* dans une caſſerole, avec ſel fin; on bat bien les *œufs*; on fait fondre le beurre dans une poële; on met dedans les *œufs*; on fait cuire l'*omelette* d'une belle couleur en deſſous; on la renverſe dans le plat qu'on veut ſervir. On y met dedans, ſi l'on veut, ciboule, perſil hachés, & on ſert pour entremets.

On fait des *omelettes* au lard, aux rognons de veau, aux pointes d'aſperges, aux trufes, aux champignons, aux morilles, aux mouſſerons. De telle eſpece qu'on la veuille faire, il faut que le ragoût ſoit cuit ou aſſaiſonné, comme ſi on vouloit le ſervir. Quand il eſt froid, on le hache pour le bien mêler dans les *œufs*; on bat le tout enſemble, & on fait l'*omelette* qu'on ſert en entremets. On ſe régle, pour ſaler l'*omelette*, ſur l'aſſaiſonnement du ragoût.

Celle pour la *farce de laituës*, ou *chicorée*, ſe fait comme à l'ordinaire, & ſe ſert dans le plat où on a dreſſé la farce.

Pour faire une *omelette de harengs ſorets*, on les ouvre par le dos; on les fait griller; on les hache; on les met dans l'*omelette*, comme ſi on mettoit du jambon. Il ne faut point de ſel dans ces *œufs*, & on finit cette *omelette* comme les autres.

Celle au *jambon* ſe fait de la même façon.

Pour faire des *œufs à la tripe aux concombres*, on coupe les concombres par morceaux de la groſſeur du doigt; on les paſſe ſur le feu, avec beurre, perſil, ciboules hachées; on y met après une pincée de farine; on les moüille avec un peu d'eau, aſſaiſonnées de ſel & de poivre. Quand le tout eſt cuit, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, on y met les *œufs durs* coupés par tranches en quarre & du lait; on leur fait faire un boüillon, & on goûte s'ils ſont de bon goût, & l'on ſert pour hors d'œuvre.

Pour faire des *œufs à la tripe au roux*, on prend un peu de beurre, une cuillerée de farine, qu'on fait rouſſir ſur le feu; on met enſuite une poignée d'oignons coupés en petits quarrés; on les fait cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre; on les moüille avec du boüillon. Quand l'oignon eſt cuit, on y met les *œufs durs*, on leur fait faire un boüillon: on y met un filet de vinaigre, ſel & poivre, & on ſert à courte ſauſſe.

Pour une *omelette coupée en filets*, ſervie avec un ragoût d'oignons, on met dans une caſſerole de l'oignon coupé en filets, qu'on fait cuire à petit feu, avec du beurre. Quand ils ſont cuits, on met un peu de coulis maigre, ſi on en a, ſinon on fait un petit roux, avec du beurre & de la farine; on met enſuite l'oignon, & on le mêle avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, aſſaiſonné avec du ſel, du gros poivre. Quand l'oignon eſt cuit & la ſauſſe réduite, on a une *omelette* bien ſéche, qu'on coupe en filets, on la met dans le ragoût d'oignons; on fait chauffer ſans boüillir; on y met de la moutarde, quand on eſt prêt à ſervir.

Pour des *œufs au gratin*, on met dans un plat un petit gratin, fait avec de la mie de pain, morceau de beurre, anchois hachés, perſil, ciboule, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs. On mêle le tout enſemble, pour le mettre dans le fond du plat de l'épaiſſeur d'un écu. On les fait attacher ſur un petit feu; enſuite on caſſe deſſus ſept ou huit *œufs*, qu'on aſſaiſonne de ſel, gros poivre: on fait cuire doucement; on paſſe la pelle rouge par deſſus, quand ils ſont cuits, & le jaune molet. On ſert pour entremets.

Pour les *œufs à l'eau*, on met une chopine d'eau dans une caſſerole, un peu de ſucre, de l'eau de fleur d'orange

de l'écorce de citron verd : on fait boüillir à petit feu pendant un quart d'heure ; on la met enſuite refroidir. On caſſe dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, pour un petit plat d'entremets, & davantage pour un grand ; on délaye les jaunes d'œufs avec ce qu'on a mis refroidir ; on paſſe enſuite au tamis, & on fait cuire au bain-marie dans le plat qu'on doit ſervir. Ce mets pour être bien fait doit être un peu tremblant, ſans avoir de l'eau dans le fond ; cela dépend du plus ou du moins qu'on met de jaunes d'*œufs*.

En voilà aſſez pour les *œufs* qu'on peut ſervir indifféremment pour hors d'œuvre en maigre.

OFFICIERS.

L'Extrait de l'Ordonnance du Roi du 24. Janvier 1695. porte :

» A permis & permet aux Capitaines » des Chaſſes, deſdites Capitaineries » Royales, de dépoſſéder leurs Lieute- » nans, Sous-Lieutenans, & autres *Offi-* » *ciers* & Gardes deſdites Capitaineries, » lorſqu'ils le jugeront à propos, en les » rembourſant, ou faiſant rembourſer, » des ſommes qu'ils juſtifieront avoir » payées ; & où il ne ſe trouveroit alors » des ſujets capables de ſervir, en état » de rembourſer leſdits *Officiers* & Gar- » des, permet Sa Majeſté auxdits Capi- » taines de les interdire pour raiſon de » contraventions qu'ils pourroient avoir » faites aux Ordonnances & à leurs or- » dres, & de commettre à leurs Places » pendant tel tems qu'ils jugeront à pro- » pos, & qui ne pourra néanmoins ex- » céder celui de trois mois, ſans que » leſdits *Officiers* & Gardes, ainſi inter- » dits, puiſſent faire aucune fonction de » leurs Charges durant leur interdiction ; » voulant ſeulement Sa Majeſté qu'ils » ſoient payés de leurs gages, juſqu'à » l'actuel rembourſement du prix de » leurs Charges, & ſera la préſente Or- » donnance lue & publiée ès Greffes d'i- » celles, à la diligence des Procureurs de » Sa Majeſté. « *Voyez* PEINES contre les *Officiers*.

OIGNON ; il eſt d'une grande utilité en Cuiſine. Il entre dans beaucoup de potages, jus & coulis. Le petit *oignon* blanc eſt le plus eſtimé pour faire des ragoûts. On n'en coupe que le bout de la tête & de la queue ; on les fait cuire dans l'eau un quart d'heure ; on le retire après dans l'eau fraîche ; on lui ôte la premiere peau ; on les fait cuire dans un boüillon. Quand ils ſont cuits, on y met deux cuillerées de coulis pour lier la ſauſſe ; on les aſſaiſonne de bon goût, & on les ſert avec ce que l'on juge à propos. Quand ils ſont cuits dans du boüillon, bien égouttés & refroidis, ils ſe mangent en ſalade, avec ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

OISEAUX. On appelle en Fauconnerie *oiſeau branchier*, celui qui n'a encore que la force de voler de branche en branche. On dit : *oiſeau depiteux*, celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu ſa proie. On appelle *oiſeau âpre à la proie*, celui qui eſt bien armé de bec & d'ongles. On dit : *oiſeau trop en corps*, celui qui eſt trop gras, cela l'empêche de bien voler. On dit un *oiſeau de bon guet*, c'eſt celui qui ſçait bien voler ſa proie, qui ſçait prendre ſon tems pour voler quand elle part. Il y a auſſi les *oiſeaux de compagnie*, qui ſont ceux qui ne ſont pas ſujets à dérober leurs ſonnettes. On dit un *oiſeau d'échappe*, c'eſt celui qui eſt venu d'ailleurs. On appelle *oiſeaux de leurre*, ceux qui ont les mahutes hautes, les reins larges, bien croiſés, bas aſſis, courjointés, & qui ont les mains longues. *Oiſeaux de voliere*, en terme d'Oiſelerie, ce ſont ceux qu'on garde en cage pour leur chant, leur ramage, leur gazoüillement.

Il y a pour la Fauconnerie des *oiſeaux* qui ſont quelquefois trop légers, & quelquefois trop peſans. Ces deux extrémités leur ſont préjudiciables ; car un *oiſeau trop léger* eſt tellement embarraſſé de ſon

long pennage, qu'il ne peut branler & remuer ſes ailes, ni daguer que lentement, quelque effort qu'il faſſe; de ſorte qu'il pillonne & ratelle en avançant dans ſon vol. Il a paſſé par les mains de l'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche* des *alphanets* & des *ingarots*, *oiſeaux* d'un pennage extrêmement long & des plus légers, leſquels auſſi-tôt qu'il faiſoit vent ne pouvoient preſque voler. De tels *oiſeaux* ne peuvent forcer le vent; & s'ils vont à vent, ils ſont emportés ſi loin, qu'ils s'écartent contre leur propre volonté. Il eſt vrai que la nature n'a rien donné de ſuperflu aux animaux, & que tous les *oiſeaux* n'ont de pennage que ce qui leur en eſt néceſſaire. Mais, comme un Marinier change de voiles, lorſque partant des mers du Levant & du Midi, il ſe trouve ſur celles du Ponant & du Septentrion, de même on a éprouvé que de retrancher des ailes & de la queue à de tels *oiſeaux* étrangers, cela les rend plus vîtes & roides, parce qu'ils ont le pennage mou & fluet pour être trop long. Au contraire, un *oiſeau* qui aura le pennage trop court, ſera peſant. Pour ſe ſoûtenir ſur ſes ailes, il faut qu'il branle & les remuë, autrement il iroit en bas; & en cette action, plus il va vîte, plus il avance. C'eſt pourquoi il ſera toujours moins lâche, que s'il étoit trop léger, bien que l'on doive remédier à tous les deux. Or, l'Auteur ci-deſſus cité, a fait l'expérience que d'allonger les ailes à un *viſeau*, qui a le pennage trop court, c'eſt un aide qui lui ſert ſans doute. Bien davantage, en mettant à un faucon du pennage de lanier, on le rendra plus léger: mais il ſe faut tenir à la médiocrité, tant en la longueur, qu'en la largeur. Il a auſſi eſſayé du pennage de faucon à des autours, qui en voloient très-bien. Il faut auſſi faire attention aux ſonnettes qu'on doit leur mettre. Un *viſeau* raiſonnablement chargé de ſonnettes, ira plus vîte & mieux dans le vent que celui qui le ſera trop peu; c'eſt ce que l'expérience fait voir.

OISELER, c'eſt dreſſer un oiſeau.

OISELERIE, métier de prendre, d'élever, nourrir, & vendre des oiſeaux.

OISELEUR, c'eſt celui qui prend des oiſeaux, ſur-tout des oiſeaux de chaſſe au paſſage.

OISELIER, c'eſt celui qui fait commerce d'oiſeaux de voliere qui les éleve en cage.

ONGLE, maladie des oiſeaux de proie; c'eſt une taie qui leur croît dans l'œil, cela leur eſt cauſé par quelque rhume, ou de ce que le chaperon les ſerre trop.

ONGUENT, compoſition dont on ſe ſert pour faire des emplâtres. Il y en a de pluſieurs ſortes, & nous ne mettrons ici que ceux qui ſont propres pour les plaies des chevaux.

ONGUENT pour attirer à matiere des *glandes* cauſées par la *gourme*.

Ayez de la cire neuve, coupez-la par petits morceaux; ajoutez-y du ſuif de mouton, de la réſine, & de la poix noire, de chacun une demi-livre; mettez le tout dans un grand pot; mêlez-y cinq livres d'huile d'olive, faites-la chauffer ſur un bon feu, puis la jettez parmi les autres drogues; faites fondre le tout, & le paſſez à l'étamine; ajoutez à la colature une livre de térébenthine; remuez juſqu'à ce que le tout ſoit froid, & vous en ſervez après. On peut faire beaucoup moins de cet *onguent*, ſi on veut, & obſerver les doſes des ingrédiens à proportion.

ONGUENT pour réſoudre une *glande*.

Prenez une demi-livre de lin, battuë & réduite en farine frite, délayez-la avec une pinte de bon vinaigre, pour en faire comme une boüillie que vous ferez cuire à petit feu. Lorſque cela s'épaiſſira, mettez-y ſix onces d'huile de

lis ; mêlez bien le tout enſemble, & vous en ſervez pour les *glandes*, qui proviennent de la *morve*.

ONGUENT pour l'*effort d'épaule*, ou *coup de pied*, ou autre mal à cette partie.

Prenez de l'*onguent* roſat, du populeum, ſans addition de verd de gris, de l'althea & du miel, de chacun une demi-livre ; mêlez le tout à froid, & le gardez dans un pot bien couvert.

Autre *onguent* pour le même mal, ou *effort de hanche*.

Il faut prendre de la cire neuve, poix réſine & poix noire, de chacun demi-livre ; graiſſe de chapon, de blaireau, de cheval, & moëlle de cerf, de chacun deux onces & demie, huile de térébenthine, de camomille, de millepertuis & de lin, de chacun deux onces, & une once d'huile de pétrole. Mettez l'huile d'olive dans un baſſin ſur le feu clair avec la cire, poix réſine, & poix noire concaſſée ; laiſſez fondre le tout ; étant fonduë, mêlez les graiſſes & la moëlle de cerf ; puis la térébenthine que le tout cuiſe à feu fort lent, puis ajoutez-y les huiles, & remuez l'eſpace d'un demi-quart d'heure ; ôtez-le du feu, & remuez le tout juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Cet *onguent* eſt bon pour les chevaux *entr'ouverts*, pour *effort de jarret & de cuiſſe*, pour *entorſes & mémarchures*, pour *jambes foulées & nerfs férus*.

ONGUENT pour les *enflures & contuſions* avec chaleur, & même pour ôter l'inflammation de tous les endroits du corps.

Mettez dans une phiole à long col une livre d'huile de lin claire, & quatre onces de fleur de ſoufre ; mettez le matras ſur un feu de ſable à médiocre chaleur, & l'augmentez. Une heure après, continuez la même chaleur, juſqu'à ce que les fleurs ſoient toutes diſſoudes ; & pendant cette opération, avant que l'huile de lin ſe refroidiſſe, faites fondre dans un baſſin à part une livre de ſain-doux, deux onces & demie de cire blanche. Le tout étant fondu ſans boüillir, mêlez l'huile de lin ; ôtez le tout du feu, & remuez la compoſition avec une racine d'orcanette, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, & vous ſervez de l'*onguent*.

ONGUENT pour les *jures*, *molettes*, *veſſigoux*, *loupes*, & autres groſſeurs.

Pour faire cet *onguent*, il faut au mois de Mai, ou ſur la fin d'Avril, chercher dans les prés des grillots, qui ſont des petites bêtes qu'on trouve aux pieds des baſſinets. Il en faut deux ou trois cens : les mettre tout vivans dans un pot, avec une demi-livre de vieux oing ; bien mêler le tout, & boucher bien exactement le pot pour les laiſſer mourir ; puis on broie bien les inſectes avec la graiſſe, & l'*onguent* eſt fait.

ONGUENT pour les *javarts encornés*.

Faites fondre dans un pot une demi-livre de ſain-doux, lorſqu'il ſera tout chaud, ajoutez-y un quarteron de beurre frais, autant d'huile d'hypéricum, trois onces d'huile de laurier ; ôtez-le du feu, & ajoutez une demi-livre de térébenthine commune ; quatre onces de populeum, & autant de couperoſe blanche. Et quand tout ſera à moitié froid, mêlez-y deux onces de borax pulvériſé ſubtilement, trois onces de verd de gris en poudre fine, & deux onces de réagal auſſi en poudre : remuez bien le tout, & vous en ſervez à froid.

ONGUENT pour deſſécher les *plaies* ſur la couronne.

Prenez un charbon de feu, rouge & ardent ; pilez-le dans un mortier, avec ſuffiſamment de ſel ; étant pilé, mêlez le tout, en y mêlant peu à peu l'huile d'olive, & remuant avec le pilon pour en faire comme un léniment, qu'on applique à froid ſur la fiſtule.

ONGUENT pour *enclouëures*, *clous de ruë*, ou *chicots*.

Mettez dans un pot ſur un petit feu une once de gomme de pin concaſſée,

autant de gomme élémi en poudre, faites fondre le tout lentement en remuant. Etant fondu, ajoutez-y neuf onces de cire jaune concaſſée; laiſſez fondre & incorporer le tout, puis ajoutez-y trois onces de térébenthine de Véniſe; il faut que le tout ſoit bien mêlé; tirez-le de deſſus le feu, & y joignez une once de ſang de dragon en larmes, deux onces d'ariſtoloche ronde en poudre très-fine; remuez cette compoſition juſqu'à ce qu'elle ſoit à demi froide; verſez-la alors ſur une table frotée d'huile d'amandes douces ou d'olive, & ayant auſſi froté vos mains d'huile, formez des rouleaux de cet *onguent*. Enveloppez-les dans du papier, & les ſerrez pour ſervir au beſoin.

ONGUENT pour les *bleimes*.

Prenez une livre d'huile d'olive, une demi-livre de ſucre, une pinte de gros vin rouge, feuilles de romarin, feuilles d'orties gréches, de chacun quatre onces. Le tout dans un pot de terre verniſſé, dont la moitié ſera vuide, couvert de ſon couvercle: bouchez-en bien les jointures avec de la pâte. Faites boüillir la compoſition à petit feu de charbon pendant ſix heures; laiſſez-la enſuite refroidir à demi; coulez-la à travers un linge; ajoutez-y ſix onces de cire neuve coupée par morceaux, & la laiſſez refroidir pour vous en ſervir. Cet *onguent* eſt auſſi bon pour les *enclouëures & clous de rue*.

ONGUENT pour reſſerrer les *plaies* qui proviennent de la matiere qui a percé.

Ayez un pot net verniſſé, mettez dedans un demi-ſetier d'eau-de-vie & une pinte de miel; faites cuire le tout à fort petit feu, en remuant avec une ſpatule, juſqu'à ce que le miel ſoit bien pénétré de la chaleur, & l'eau-de-vie incorporée avec le miel. Cela fait, ajoutez-y verd de gris, noix de galle, & borax de Véniſe, de chacun deux onces, paſſées par le tamis fin, & deux onces de couperoſe pilée; remuez bien le tout, & le faites cuire à feu médiocre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé: enſuite laiſſez-le refroidir, & vous en ſervez. Cet *onguent* s'applique à froid.

ONGUENT pour les *plaies* des chevaux.

Prenez des feuilles vertes d'ariſtoloche longue, de véronique, de ſauge, de chacun une poignée & demie, une poignée de fariette, racines de guimauve & de grande conſoude ſéchée à l'ombre, une once de chacune. Coupez les racines fort menuës, puis les mettez dans un poelon, avec une chopine de crême de lait; faites-les cuire un quart d'heure; ajoutez enſuite les feuilles coupées menu, & cuiſez le tout, tant qu'il ne demeure plus dans la poële que le pur beurre, que la crême aura produit en cuiſant. Faites alors couler ce beurre dans un pot, & remettez dans le poelon un quarteron de lard gras coupé par tranches, avec les herbes & racines qu'on y a laiſſé.

Faites bien cuire le tout; étant bien fondu, & cuit pendant un quart d'heure, coulez encore ce lard fondu dans le pot où vous avez coulé le beurre: prenez enſuite deux onces d'huile d'olive; mettez-les dans la poële avec les herbes; faites cuire le tout encore un demi-quart d'heure, puis coulez-le dans le pot, où on a mis le beurre & lard fondu; & après l'avoir coulé, preſſez bien les herbes & racines pour en exprimer tout le ſuc. Et pendant que le tout eſt chaud, mettez-y une once de gaudron fondu, une once & demie d'alun brûlé; mêlez bien le tout, & le remuez juſqu'à ce qu'il ſoit froid.

Pour ſe ſervir de cet *onguent*, il faut en faire fondre dans une cuillier, & avec un pinceau en froter la *plaie*.

ONGUENT pour attirer à maturité une *tumeur* qui eſt ſur le *garot*.

Prenez cumin en poudre, & farine de lin, autant de l'un que de l'autre; faites-les

ès cuire avec lait de vache, y ajoutant de la fiente de pigeon en poudre à diſcrétion, plutôt plus que moins; faites-en un cataplaſme.

ONGUENT pour les *plaies*, quelques profondes qu'elles ſoient, ſur le rognon.

Ayez du ſain-doux, & de l'huile d'olive, de chacun une livre; mettez-les dans un baſſin, & laiſſez fondre le ſain-doux, juſqu'à ce qu'il boüille; enſuite mettez deux poignées de racines de parelle fraîche concaſſée & coupée menu; faites cuire le tout pendant une demi-heure; exprimez-le à travers un linge: ajoutez à la colature une livre de térébenthine comn une; remettez le tout ſur un petit feu, & quand il commencera à ſe bien mêler; ajoutez-y quatre onces de verd de gris en poudre; faites-le cuire à feu lent en remuant, puis ôtez-le du feu, & y mêlez deux onces de borax pilé, ſix onces de chaux vive en poudre; remuez le tout juſqu'à ce qu'il ſoit froid, & vous en ſervez.

ONGUENT *anodin* pour les *chevaux fortraits.*

Prenez populeum, althéa, *onguent* roſat, de chacun deux onces; mêlez le tout à froid, & vous en ſervez.

Au défaut de cet *onguent*, prenez graiſſe de poule ou de chapon fonduë, paſſez-la, & vous en ſervez.

ONGUENT pour réſoudre les *groſſeurs & enflures.*

Prenez une livre de graiſſe de chapon ou d'autre volaille, à ſon défaut du ſain-doux: faites-la fondre, & la paſſez à travers un linge, prenez autant de miel commun, trois livres de feuilles de rhuë; pilez-la dans un mortier de marbre, & incorporez avec le pilon le miel & la graiſſe.

Le tout étant bien mêlé, prenez un baſſin, mettez-y une chopine de jus de choux verds, & la premiere compoſition. Faites boüillir le tout à feu lent, remuez-le ſans ceſſe pendant une demi-heure; coulez-le à travers un linge; remettez la colature dans un poelon, remettez encore deux livres de rhuë concaſſée; laiſſez encore boüillir le tout juſqu'à ce que la rhuë ſoit ſéche: coulez cela, & mettez la colature dans un pot neuf; laiſſez refroidir cette compoſition, qui ſera verte. Mêlez parmi à froid ſinabre, ſel armoniac, gomme armoniac en poudre fine, de chacun quatre onces, & une livre de ſavon noir; mêlez bien le tout, & le gardez pour vous en ſervir au beſoin.

ONGUENT pour les *eaux des jambes des chevaux*, pour les *plaies ſordides*, & pour la *galle.*

Prenez deux livres de miel, & le mettez dans un pot bien net, avec quatre onces de verd de gris en poudre, deux onces d'alun brûlé, autant de borax en poudre, & quatre onces de couperoſe blanche: faites cuire le tout ſur un feu clair, remuant juſqu'à ce qu'il ſoit lié, & le laiſſez refroidir, puis ajoutez à la compoſition deux onces d'eau forte; & gardez cet *onguent*, le remuant tous les jours ſix jours de ſuite.

ONGUENT pour les *poireaux des chevaux.*

Mettez dans un pot trois onces de vitriol en poudre, & une once d'arſénic pulvériſé auſſi; mettez le pot ſur un feu de charbon; laiſſez-le cuire juſqu'a ce qu'il ſoit rougeâtre, & le remuez toujours, preuant garde à la fumée qui eſt dangéreuſe. Enſuite ôtez-le du feu, & le laiſſez refroidir; étant froid, pilez la matiete, & en prenez quatre onces; mêlez-la avec cinq onces d'album raſis: incorporez bien le tout, & en frotez à froid les *poireaux.*

ORDRE, ce mot ſignifie l'eſpece & les qualités des chiens. On dit: *un bel ordre de chiens.*

OREILLE DE COCHON: on les fait cuire à la braiſe; on les panne, on les fait griller, & on les ſert à ſec.

On en fait auſſi de menus droits. On les mange encore ſalées & fumées.

Les *oreilles de veau* ſe ſervent avec différentes ſauſſes, quand elles ſont cuites dans une braiſe blanche. Après les avoir échaudées, blanchies, & épluchées pour qu'il ne reſte point de poil. Pour faire la braiſe, on met dans une petite marmite de bon boüillon, un demi-ſetier de vin blanc, la moitié d'un citron; on coupe en tranches, la peau ôrée, ou du verjus en grain, ſi on eſt dans le tems, un bouquet garni, ſel & quelques racines: on fait cuire dedans les *oreilles*; on les couvre de bardes de lard: c'eſt ce qu'on appelle *braiſe blanche*. Quand elles ſont cuites, on ſert avec ſauſſe piquante. On en fait auſſi de menus droits. On peut encore les farcir, les tremper dans des œufs battus, pour les panner & ſervir frites.

Pour accommoder des *oreilles de veau aux pois*; on les fait boüillir un moment à l'eau chaude, & on les retire à l'eau fraîche. Quand elles ſont bien épluchées, on les fait cuire avec un boüillon clair, un peu de citron ou de verjus en grain, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, clous de gérofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Etant cuites & blanches, on les ſert avec un litron & demi de petits pois: paſſez ſur le feu, avec beurre, bouquet de perſil, ciboules: on y met une pincée de farine; on moüille moitié jus & moitié boüillon: on fait cuire à petit feu. Quand elles ſont cuites, on y met gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel fin. Si on a du coulis, on en met une cuillerée. Il faut que le ragoût ne ſoit pas clair, & on ſert ſur les *oreilles de veau*.

OREILLE, *mal d'oreilles d'oiſeau*. Comme les humeurs du cerveau prennent quelquefois leurs cours par les *oreilles*, & même ſouvent avant qu'on s'en apperçoive, il ſe forme une glande chancreuſe dans l'*oreille*, dont les ſuites ſont à craindre. Voici les remedes qu'on y doit apporter.

Lorſque vous trouverez les *oreilles* de l'oiſeau pleines de craſſe, vous les devez nettoyer, le mieux qu'il vous ſera poſſible, & ſur-tout ſans les écorcher, ni les égratigner, ce que vous pourrez faire avec de l'huile tiéde; & ſi ce mal augmente, purgez-le avec des pilules d'*hiera piera*, & d'*agaric*, puis donnez-lui un bouton de feu au ſommet de la tête juſqu'à l'os; & ſi le mal ne diminuë pas, faites rougir la pointe d'un coûteau, & lui en fendez l'*oreille* juſqu'en bas, car par cette ouverture vous panſerez l'oiſeau plus facilement. Si vous découvrez que dans l'*oreille* il y ait quelque glande, ou chancre, tâchez de le nettoyer avec un cure-oreille, car les chancres ſont dangéreux en pareil endroit. Il faut panſer l'oiſeau ſoir & matin.

OREILLE DE CHEVAL. Les *oreilles* d'un cheval pour être bien faites, doivent être petites, étroites, droites, hardies, & toute l'*oreille* doit être fine & déliée. Il faut qu'elles ſoient bien placées, & pour cela elles doivent avoir peu de diſtance du bas d'une *oreille* à l'autre, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elles ſoient au plus haut de la tête. Les pointes des *oreilles* doivent encore être plus jointes, & plus près l'une de l'autre, lorſque le cheval les porte en avant, autant qu'il en eſt capable.

Quand le cheval chemine, il doit tenir ſes *oreilles* fermes, autrement c'eſt un défaut: lorſqu'elles ſont trop larges, on appelle les chevaux qui les ont ainſi, *oreillards*.

ORGEAT, liqueur rafraîchiſſante, faite avec de la pâte d'amande. Pour cela on prend une livre d'amandes douces émondées; on les met un peu tremper dans l'eau chaude; on ôte la peau de deſſus: après on les fait bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles ſont bien pilées, on

y met une demi-livre de ſucre auſſi pilé. On fait une pâte du tout, pour s'en ſervir, quand on juge à propos. Cette pâte ſe garde ſix mois, & près d'un an. Quand on veut s'en ſervir, on en prend un morceau gros comme un œuf, qu'on délaie dans trois demi-ſetiers d'eau, qu'on paſſe dans une ſerviette.

ORTOLAN, petit oiſeau, plus petit qu'une alouette, dont le bec, les jambes, & les pieds ſont rouges; les ailes ſont mêlées de noir & de jaune: il a le ventre orangé; la tête, le col, & la poitrine jaunes, avec des mouchetures orangées. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Cet oiſeau créve ſouvent de graiſſe, & vit de millet. Il eſt paſſager. Il arrive ordinairement au mois d'Avril, comme les cailles, & s'en retourne en Septembre.

La véritable ſaiſon de prendre les *ortolans* eſt aux mois de Juillet, Août & Septembre. On en pourroit bien prendre, dès qu'ils arrivent, mais on ne s'y amuſe guére, d'autant qu'étant extraordinairement fatigués, ils n'ont pas de graiſſe, ce qui fait leur mérite. Les lieux, où on les trouve le plus fréquemment, & où ils ſe plaiſent le plus, ſont les vignes & les avoines. On les prend avec les filets appellés *nappes*; & pour réuſſir à cette chaſſe, il faut toujours avoir cinq ou ſix *ortolans* en cage, pour ſervir d'appellans, car ils riſquent de mourir, lorſqu'ils muënt. On les prend avec des filets ſemblables à ceux, dont on ſe ſert pour prendre les pluviers, on agit de même à l'égard des *ortolans*, *voyez* PLUVIERS, où on peut avoir recours, à ce qu'on dit, ſur la maniere de les prendre, & ſuivre ce qui eſt marqué de point en point. Les *ortolans* ſe ſervent pour plat de rôt.

OS de cerf, daim, & chevreuil, ce ſont les ergots des bêtes privées, & ce qui forme la jambe aux bêtes fauves. D'abord que le cerf fuit, il donne des os en terre.

OSSELET, infirmité de chevaux, qui leur croît aux genoux; c'eſt un défaut qu'on voit rarement, & il eſt d'autant plus difficile à connoître, qu'il ſemble que c'eſt la même ſubſtance du genou.

L'*oſſelet* reſſemble à un ſuros très-gros, qui eſt dans le genou. Il vient preſque toujours en dedans, & deſcend au long du canon plus d'un côté que de l'autre. Il y a des chevaux qui en ont deux, un à chaque jambe. Ce mal doit beaucoup faire diminuer un cheval de prix.

OUBIER, eſt une des dix eſpeces de faucon.

OURVARI, cri, pour obliger les chiens à retourner, lorſque le cerf fait un retour.

OURVARI, à moitié haut. Ce terme eſt pour obliger les chiens à retourner, & trouver les bouts de la ruſe d'une bête, lorſqu'elle a fait un retour.

OUTARDES, gros oiſeaux, qui vivent dans les campagnes, & qui reſſemblent à des oies. Ces oiſeaux ont peine à voler, étant naturellement peſans. On en voit qui ont trois pieds depuis le bec juſqu'aux ongles, dont le col eſt long d'un pied, les jambes d'un pied & demi; & les ailes aſſez courtes. Le plumage des *outardes* eſt de cinq couleurs, blanc, noir, gris, brun, & de couleur de roſes. Elles ont le bec long de trois pouces, & à peu près comme celui d'un poulet d'Inde. Leurs jambes, & la moitié de leurs cuiſſes ſont revêtuës de petites écailles griſes, de figure hexagone, grandes d'une ligne, & couvertes d'une petite peau; & l'on tient qu'après l'autruche, c'eſt le plus gros de tous les oiſeaux. Jamais les *outardes* ne ſe perchent ſur les arbres, & on ne les trouve point dans les eaux, ſi ce n'eſt lorſqu'il a plu, & que les campagnes, où elles vivent, ſont inondées, ou bien lorſque pour appaiſer leur ſoif, on les voit dans des marais, ou marécages. Il y en a beaucoup

en Angleterre, en Flandres, & en Hollande, où ces oiſeaux arrivent par bandes en Automne. On diroit, à voir ainſi les *outardes*, que ce ſeroit un troupeau de brébis, tant elles ſont groſſes. Leur vol eſt de peu de durée, parce que leurs ailes ne peuvent ſoûtenir long-tems le poids de leur corps, ce qui bien ſouvent eſt cauſe qu'on les prend à la main, ſurtout lorſqu'elles ont été forcées, & qu'on ſe preſſe de les atteindre, avant qu'elles ſoient prêtes à voler; car avant que de prendre leur eſſort, il faut toujours qu'elles courent deux ou trois cens pas. Elles ſont timides de leur naturel, & lâches, de maniere que, pour peu qu'elles ſe ſentent bleſſées, elles ſe laiſſent mourir en langueur. Ces oiſeaux font leurs nids à terre, lorſque les bleds ſont preſque en maturité, & ſont un mois à couver; & ſi pendant qu'elles ſont allées chercher à manger, il arrivoit que quelqu'un eût trouvé par hazard leurs œufs, & qu'il y eût touché, d'abord par un inſtinct que les *outardes* tiennent de la nature, elles les abandonnent, vont faire leurs nids ailleurs, & recommencent une nouvelle ponte. Elles vivent de grains, & de fruits. Les renards leur font la chaſſe, & pour cela ils ſe couchent à terre, & repréſentant avec leur queuë une maniere d'oiſeau à long col; les *outardes* trompées par cette embuche, y courent, & auſſi-tôt le renard s'en ſaiſit ſans peine.

Lorſqu'on va à la chaſſe des *outardes*, il faut bien ſe donner de garde de mener des chiens, car au moindre abboyement qu'elles entendent de tout loin, elles ſe cachent dans les buiſſons qu'elles trouvent. On les chaſſe pour l'ordinaire à cheval, parce qu'elles ont beaucoup de ſympathie avec ces animaux: elles les aiment, de maniere qu'elles s'en laiſſent approcher de fort près, & c'eſt par ce moyen qu'on les tire avec un fuſil. On les prend auſſi aux filets, qu'on tend ſur le bord d'une riviere, ou d'un étang: voici comment.

On va à cheval à cette chaſſe: on prend un filet, & quelques perches, ſi on en a beſoin pour le dreſſer. Si on tend ſon piége en pleine campagne, où il n'y ait point d'arbres, les perches ſervent; au lieu que ſi c'eſt dans quelque lieu marécageux, & qu'il y ait des arbres pour tendre le piége, on n'en a que faire. Cela ſuppoſé, & que les lignes A. (*Figure 65. Planche IV.*) repréſentent une riviere, ou un étang, on prend les perches B. qui doivent être pointuës, & longues de huit pieds, & groſſes à peu près comme le bras: on les pique en terre, un peu penchées, & à droite ligne en deſcendant vers l'eau, & également éloignées les unes des autres. On aura autant de perches, que la longueur du filet le demandera. Si vous trouvez des arbres, comme on l'a déja dit, & qu'ils ſoient diſpoſés, comme il faut, vous vous paſſerez des perches, ou vous vous ſervirez de quelques-unes, au cas que tous les arbres ne ſoient point rangés, ainſi que vous le ſouhaiteriez.

Les perches plantées, & ſuppoſé que les *outardes* ſoient du côté C. il faudra vis-à-vis dreſſer le filet, & faire enſorte qu'il deſcende juſques ſur le bord de l'eau, & qu'il ſoit lâche. Il doit contenir une bonne longueur, & les perches doivent être fichées fortement en terre. On met ordinairement deux filets l'un au bout de l'autre, & dans le milieu de ces filets un étroit paſſage, pour paſſer un homme à cheval.

Tout cela obſervé, & ayant remarqué l'endroit, où ſont les *outardes*, on monte à cheval, on va directement devant elles, en penchant le corps ſur le col du cheval: on en approche à vuë, & ces oiſeaux n'apperçoivent pas plutôt le cheval, qu'ils courent à lui a ailes déployées. Pour-lors on marche droit au filet. Il faut remarquer ſi les *outardes* approchent de trop près, c'eſt-à-dire, de plus de dix pas. Si cela eſt, on preſſe un

Digitized by Google

peu le cheval, & on paſſe à travers l'endroit F. du filet laiſſé exprès, & qui doit le fermer. Après cela on remonte vîte environ à quinze pas le long du filet : on gagne le derriere D. des oiſeaux, & avec quelques perſonnes, qui ſont de compagnie, on les pouſſe dans le piége, & tenant chacun un bâton à la main, on aſſomme celles qu'on trouve priſes. Lorſqu'on eſt pluſieurs, on en fait bonne chaſſe. On les prend auſſi à la courſe, avant qu'elles puiſſent ſe diſpoſer à voler ; & le véritable tems pour cela eſt, lorſqu'il pleut, parce qu'étant déja peſantes d'elles-mêmes, l'eau qui tombe deſſus les embarraſſant encore, fait qu'elles ſe fatiguent beaucoup, & qu'on les prend aiſément.

Une autre maniere de prendre les *outardes*, c'eſt d'avoir une charrette couverte de paille, pour pouvoir approcher ces oiſeaux. On ſe met dedans pluſieurs avec des fuſils, & le Charretier guide ſa charrette droit où il ſçait que ſont les *outardes*. Lorſqu'on juge être plus qu'à portée du fuſil, c'eſt à dire, bien près de ces oiſeaux, on tire deſſus, & l'on en tuë pluſieurs, ſi l'on eſt habile Tireur.

OUVERTES, têtes *ouvertes*, ſont têtes de cerf, daim, & chevreuil, dont les perches ſont fort écarrées, qui eſt une des belles qualités que puiſſe avoir une tête.

OYES SAUVAGES, oiſeau de paſſage, qui ne ſont pas ſi gros que les *oies domeſtiques*, & qui ont le bec plus petit. On les trouve par bandes, paiſſans dans les bleds verds : ils y volent ordinairement ſur le ſoir, & on les y voit auſſi le matin. Pendant la plûpart du jour ils reſtent dans les prairies, après les débordemens des eaux, s'éloignant le plus qu'il eſt poſſible des haies & des arbres, où ils croient qu'on peut leur dreſſer des piéges. On les prend aux lacets, comme les canards ; & pour les tirer au fuſil, il faut ſe ſervir de la machine, dont nous avons parlé au mot CANARDS, pour ne point paroître tels que l'on eſt, & afin de les mieux tromper.

Ces oiſeaux ſont de difficile abord, lorſqu'ils ſont dans les étangs, car leur méfiance les fait toujours éloigner, le plus qu'ils peuvent, de la portée des Chaſſeurs ; ſi bien que pour cela, quand ils ſont au milieu des eaux, on prend un petit bateau, qu'on couvre de joncs d'un bout à l'autre. On le conduit dans l'endroit de l'eau, où les oyes viennent boire en plein jour : on le laiſſe là trois ou quatre jours, pour les y accoutumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante. Enſuite, & lorſqu'elles ſeront allées paître, on ſe met dedans trois ou quatre Chaſſeurs, avec de bons fuſils bien chargés ; & lorſqu'ils voient l'occaſion propre, il faut qu'ils tirent tous enſemble, & ſans doute ils ne manqueront pas d'en abatre beaucoup. On ſe ſert auſſi de ce même artifice pour tirer la nuit, quand il fait clair de Lune : le plaiſir en eſt grand, mais il faut pour cela ne les attirer ainſi qu'une fois le ſoir. On peut encore ſe cacher derriere un ſaule, faute de petit bâteau, ou quelqu'autre choſe ſemblable, ſuppoſé qu'on ſe voie à portée de les tirer, & toujours à l'endroit de l'étang, par où on ſçait qu'elles doivent revenir du pâturage. Elles volent pour-lors en troupes, & proche de terre, ce qui facilite beaucoup à les tirer en volant. Mais quand elles ont été ainſi ſurpriſes, les *oyes*, qui reſtent, ne reviennent plus à cet étang.

L'*oye* & l'oiſon ſe mettent cuire à la broche, ſi l'on veut, ou dans une bonne braiſe, avec boüillon, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes. Quand ils ſont cuits, on les ſert avec un ragoût de concombre, ou un ragoût de pois : on peut auſſi les ſervir avec différentes ſauſſes.

PAIN DE VEAU. En cuiſine pour le faire, on prend une livre de ruelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, qu'on hache enſemble ; on y met perſil, ciboule, échalote ; le tout haché, ſel, poivre, deux œufs crus entiers, un poiſſon de crême. On fonce une poupetogniete avec des bardes de lard : on met la farce dedans, ſi on a un ragoût de viande, ou de légumes, qui ſoit cuit, ou refroidi. On peut le mettre dans le milieu de la farce : on couvre de bardes de lard, & on fait cuire au four. Quand il eſt cuit, on le retire en douceur dedans la poupetogniere, pour ne la pas rompre. Faites un trou dans le milieu, pour y mettre une bonne ſauſſe claire, & un peu piquante.

PAITRE L'OISEAU, la maniere de le faire, c'eſt de le laiſſer manger par poſes, & lui cacher quelquefois la chair, de peur qu'il ne ſe débate : on lui fait plumer de petits oiſeaux, comme il faiſoit aux bois ; la bonne chere eſt un peu de la cuiſſe, ou du col d'une vieille gelinote, les entrailles auſſi lui délatent le boyau.

PALAIS DE BŒUF. On fait cuire à l'eau des *palais de bœuf*, après les avoir épluchés. On les coupe de la longueur, & de la largeur du doigt. On les fait mariner, avec ſel, poivre, une gouſſe d'ail, du vinaigre, un peu de boüillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de géroſle : on fait tiédir la marinade, & on met dedans les *palais de bœuf*, pendant deux ou trois heures. On les retire enſuite, pour les faire égoutter. On les eſſuie, on les farine, on les frit, pour les ſervir avec perſil frit en hors-d'œuvre.

Pour faire des *alumettes de palais de bœuf*, cuits à l'eau, on les épluche, on les coupe comme des alumettes, & on les fait mariner, avec du citron, un peu de ſel, perſil en branche, ciboule entiere. Quand ils ont pris goût, on les met égoutter, on les trempe dans une pâte, faite de cette façon. On met dans une caſſerole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin ; on délaie petit à petit avec de la biere, juſqu'à ce que la pâte ait une conſiſtance de crême double. On trempe dedans les *palais de bœuf*. On les fait frire de belle couleur, & on ſert, le plus chaud qu'on peut, pour hors-d'œuvre.

PALETTE, eſt un morceau de bois plat, en forme de *palette* à joüer au volant.

PALPITATION, ou battement de cœur, maladie de chevaux, qui ſe remarque aiſément par le mouvement extraordinaire qui ſe fait à l'endroit qui eſt entre l'épaule & la ſangle du cheval, de maniere qu'il ſemble que les côtes vont ſortir.

Pour y remédier, on commence par ſaigner le cheval ; & ſi la *palpitation* après la ſaignée ne diminuë point, il faut la réïtérer le même jour, & lui donner de bons lavemens, & ſouvent, avec un breuvage fait avec une décoction d'herbes aromatiques, & de l'orviétan mêlé, ou de la thériaque : il faut une chopine de ce breuvage, & deux onces de drogues ; ou bien,

Prenez boutache, bugloſe, méliſſe, de chacune une poignée ; faites-en une chopine de décoction, que vous ferez boüillir un demi quart d'heure, puis les

ôterez du feu : on y ajoute deux poignées d'oſeille. On laiſſe refroidir le tout, & on le coule étant froid. On y met diſſoudre une once & demie de conſerve de roſes, & une once & demie d'otviétan, ou thériaque, & dix grains de ſafran. Faites avaler ce breuvage tiéde au cheval, & lui donnez deux heures après le lavement qui ſuit.

On fait trois pintes tout au plus de décoction d'herbes émollientes, & une once & demie de polycreſte en poudre; ajoutez-y armoiſe, camomille, rhuë, & melilot, de chacune deux poignées ; faites boüillir le tout un demi quart d'heure, paſſez & jettez le marc. Remettez-le ſur le feu avec ſemence de lin, & de ſénugrec concaſſée, de chacune deux onces. Faites-les boüillir environ un quart d'heure ; puis ayant coulé le tout, ajoutez-y trois onces d'huile de laurier, & autant de beurre frais, & une chopine d'urine de vache, ſi cela ſe peut.

Il faut donner les lavemens de ſix heures en ſix heures, & le breuvage tous les jours. Le cheval ne doit manger que peu ; on le prive d'avoine, on lui donne du ſon moüillé, on le promene ſouvent en main au petit pas ; & quand ſon battement de cœur ſera ceſſé, & que le cheval ſera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloès pour un cheval ordinaire, deux pour un qui eſt très-grand, une once d'agaric en poudre, & une once d'iris de Florence. Mêlez le tout dans une pinte de petit-lait, & le donnez tiéde au cheval, qui ſera bridé quatre heures avant la priſe. Le lendemain le cheval ſe purgera. Il faut le promener de tems en tems, juſqu'à ce qu'il ne purge plus.

PANAIS, racine, dont on ſe ſert pour mettre dans toutes ſortes de potages, pour des braiſes, pour les coulis. On garnit de petites entrées avec les ragoûts de racines. Pour faire ces ragoûts, *voyez* CAROTE.

PANIER, *maniere de prendre beaucoup d'oiſeaux avec un panier & une chouette, ou autre oiſeau nocturne.* On peut ſe divertir à cette chaſſe avec tant & ſi peu de perſonnes que l'on veut, puiſqu'une ſeule ſuffit pour l'exécution, & que les autres ne ſont que ſpectateurs, & ne doivent ſuivre que de loin. Prenez un *panier* A. (*Figure 99. Planche VII.*) que vous couvrirez de fougere, ou de quelqu'autre verdure, afin qu'on ne puiſſe point voir une perſonne, qui ſe cache deſſous, & qui le porte ſur ſa tête, ou ſur ſes épaules. Il faut que le *panier* ſoit couvert, de maniere qu'il n'y ait aucune petite branche, ou verdure, qui excede le reſte, & ſur laquelle quelque petit oiſeau vienne ſe repoſer. On pratique en quelque endroit vers le haut un petit morceau de bois, qui avance en dehors, en forme d'ajet B. Sur cet ajet on y attache par les pieds avec une ficelle une *chouette* C. ou quelqu'autre oiſeau nocturne. On choiſit un morceau de bois, épais d'environ un pouce, qu'on fendra par un bout, directement au milieu. La fente doit s'étendre juſques vers la moitié du bâton D. On met au bout de cette fente, vers le milieu du bâton, un petit reſſort, qui tienne ce bâton ouvert. On attache à deux ou trois doigts au deſſous du bout fendu, une corde E. dont le bout, en la tirant, ira ſe rendre ſous le *panier*, & qui ſervira à faire joindre les deux morceaux du bâton fendu, que le reſſort tient écartés l'un de l'autre.

On va avec cet équipage le long des haies, où il y a de petits oiſeaux, tenant le *panier* ſur la tête, qui couvre tout le corps, comme la *Figure 99.* le repréſente. On fait voltiger de tems en tems la *chouette* C. Les petits oiſeaux qui haïſſent les oiſeaux nocturnes, crieront, & viendront pour la béqueter ; mais ne trouvant rien ſur le *panier*, où ils puiſſent ſe repoſer, ils viendront ſe mettre ſur le bâton D. dont la fente ſera ouverte. Celui qui eſt ſous le *panier*, doit toujours avoir l'œil au guet, & regarder s'il

y a des oiſeaux qui viennent ſe poſer ſur ce bâton. S'il y en voit, ou s'il y en ſent, il tire la corde E. qui fait ſerrer le bâton D. & les petits oiſeaux ſe trouvent pris par quelque argot, qui ne peut manquer d'avoir été dans l'ouverture du bâton. Il tire alors le bâton, tout-à-fait ſous le *panier*, prend l'oiſeau, en fait ce qu'il en veut ; puis repouſſe le bâton en haut, qu'il tient ouvert comme auparavant, juſqu'à ce que d'autres oiſeaux s'y viennent prendre.

PANNEAU. Nous avons parlé de la chaſſe au *liévre* aux chiens courans au mot LIEVRE, voici encore une ruſe, dont on ſe ſert pour les ſurprendre : on les prend au *panneau*. C'eſt une eſpece de filet fait exprès pour cela, & qu'on tend toujours dans un chemin, ou une paſſée d'un bois. Suppoſé donc que A. B. (*Figure* 3. *Planche VIII.*) ſoit une paſſée, c'eſt-à-dire, un endroit battu dans le bois, par où l'on paſſe, obſervez d'abord de quel côté doit venir le *liévre*, afin de tendre un filet E. de maniere que le *liévre* n'ait pas le nez au vent, c'eſt-à-dire, que le vent ne lui ſouffle pas le filet dans le nez, car c'en ſeroit aſſez pour lui faire rebrouſſer chemin. Si le vent ne fait que côtoyer, ce n'eſt pas une affaire, pourvu que lorſqu'il ſera beſoin, on ſe cache vis-à-vis. Tout cela déja obſervé, prenez trois ou quatre bâtons C. C. longs de quatre pieds chacun, & gros comme le pouce, pointus par le gros bout, qu'on fourre en terre, & un peu courbés par le petit bout d'en haut. Piquez-les en terre un peu en penchant, à droite ligne, & éloignés à égale diſtance les uns des autres. Enſuite vous tendez le filet, & l'attacherez par les dernieres mailles d'en haut de la maniere que la Figure indiquée le fait voir, & enſorte qu'il tienne ſi peu, que ſi-tôt que le *liévre* viendra a donner dedans, il tombe aiſément.

Ce filet tendu, éloignez-vous à dix ou douze pas. Cachez-vous à côté du chemin dans un buiſſon D. d'où vous puiſſiez facilement découvrir le *liévre* : obſervez que ce ne ſoit pas à contre vent. Remarquez qu'il ne faut point paſſer dans la voie de l'animal, pour ne lui laiſſer aucun ſentiment de l'homme, car il s'en retourneroit, plutôt que de venir au filet : ainſi il faut paſſer de l'autre côté du *panneau* pour aller au buiſſon, comme la ligne ponctuée le montre. Tandis que vous ſerez ainſi caché dans le buiſſon, ou haie, ou autre choſe de cette nature, il faut bien prendre garde de ne pas faire le moindre bruit, car les *liévres* ont l'oreille fine, & celui qui viendroit pour ſe prendre, ne manqueroit point de s'arrêter proche de l'endroit, ou vous ſeriez caché, à cauſe des voies, qu'il ne ſentiroit qu'imparfaitement. Retenez votre haleine, crainte qu'il ne vous ſente tout-à-fait ; & ſi-tôt qu'il vous aura paſſé de cinq à ſix pieds, il faudra frapper des mains. A ce bruit, d'abord votre gibier s'élancera, & ira donner bruſquement dans le filet, où vous courrez auſſi-tôt pour le prendre ; & vous tendrez votre filet comme auparavant, ſi vous jugez encore pouvoir attraper quelqu'autre dans le même endroit.

Ce filet ſe tend fort commodément, quand le tems eſt calme, au lieu que lorſqu'il fait bien du vent, on le tient difficilement en état, & quelquefois même, ſi on n'eſt bien prompt à courir, le gibier s'échape. La véritable heure pour tendre ce filet, eſt le matin à la pointe du jour, & l'on y reſte demi-heure après que le Soleil eſt levé, ſur-tout pendant le grand chaud de l'Eté. On peut encore prendre ce divertiſſement le ſoir, demi-heure avant que le Soleil ſe couche, & demeurer en embuſcade juſqu'à la nuit fermée.

Il y a un autre filet A. (*Figure* 2. *Planche VIII.*) dont on peut ſe ſervir en pareille occaſion. Il eſt à la vérité un peu plus embarraſſant, que le précédent. Voici comme on le tend.

On

On obſerve d'abord tout ce qui vient d'être dit. Puis on tend deux bâtons D. longs d'environ quatre pieds, & gros deux ou trois fois comme le pouce. Il faut qu'ils ſoient bien unis à chaque bout. Enſuite on s'en va à l'endroit, où l'on veut tendre. Y étant arrivé, on prend les deux bouts des ficelles, qui ſont du même côté du filet : on les attache enſemble à B. au bas de quelque arbre C. ou d'un piquet F. à un pied & demi de terre, & hors du chemin. Obſervez que les ficelles ſoient aſſez lâches dans le milieu, pour pouvoir poſer les bâtons entre les deux, que vous accommoderez de la maniere qui ſuit.

Prenez le bâton D. & en poſez un bout à terre, au bord du chemin, & ſur la ficelle d'en bas, & l'autre ſous l'autre bout de cette ficelle. Puis marchant tout au travers du chemin E. par derriere le filet, on tient bien la ficelle d'en haut, afin que le bâton ne ſe déſaſſe point. Puis étant à l'autre bout du chemin, accommodez l'autre bâton D. comme vous avez fait le premier, & faites enſorte que ces deux bâtons penchent un peu du côté que doit venir le gibier, que vous attendez, afin que l'animal venant à donner dans le filet, faſſe ſortir le bâton d'entre les ficelles, & s'enveloppe dans le piége.

Il y en a, qui, au lieu de filet ſimple, prennent un *panneau double :* il eſt beaucoup plus voyant ; mais on le tient très-propre pour tendre dans les chemins, ou paſſées, où courent les lapins. Il s'en prend pluſieurs à la fois, car le piége ne tombe point de la maniére qu'on le tend. On y obſerve ce que nous avons déja dit à l'égard du chemin, du vent, du buiſſon, ou autre choſe de cette nature. On peut même, au défaut de tout cela, monter ſur un arbre, & jetter ſon chapeau, au lieu de frapper des mains, pour pouſſer le gibier dans le filet.

Tout cela obſervé, on prend le filet A. *Figure 1. Planche VIII.* on en pique en terre les bâtons B. faiſant en ſorte que ce filet tienne le paſſage fermé ; puis on ſe retire à l'ordinaire, ou pour le mieux à quinze ou dix-huit pas, afin qu'y ayant plus d'eſpace entre vous & le filet, les lapins qui viennent en nombre, vous ſentent moins. La Figure indiquée donnera une idée complette de la maniere de tendre ce filet.

Il y en a qui prennent les lapins avec des *panneaux contremaillés.* Cette chaſſe ſe fait de jour le long des buiſſons, dans les genêts & les haies un peu fortes, où ces animaux vont ſe divertir & chercher à manger. C'eſt dans ces endroits qu'ils ſe retirent, lorſqu'ils entendent du bruit. Si on les preſſe en battant les haies, ou qu'un chien ſoit à leur pourſuite, auſſitôt ils gagnent leurs terriers. Sur cette inſtruction, voici comment ces *panneaux entremaillés* peuvent ſervir à cette chaſſe. On prend un ou deux de ces *panneaux*, & on s'en va dans les endroits, où l'on ſçait qu'il y a des lapins, chercher les haies ou les buiſſons ; & ſçachant de quel côté peuvent être les terriers des lapins, on tend ces filets entre ces terriers & les haies, à dix ou douze pas de diſtance. Il faut que ces filets ſoient tendus en demi cercle. Cela fait, on s'en va derriere la haie ou le buiſſon, on frappe ; alors les lapins épouvantés en ſortent bruſquement, pour ſe ſauver dans leurs terriers ; mais trouvant les paſſages fermés par les piéges qu'on leur a tendus, ils donnent dedans, & s'y prennent.

Quand ils ſont pris, on y court auſſitôt pour les retirer, crainte qu'avec leurs dents ils ne coupent ce filet, & s'échapent. Si l'on veut trouver les lapins hors des terriers, il faut y aller dès le matin juſqu'à ſix ou ſept heures, & depuis onze juſqu'à une ; & le ſoir une heure ou deux avant le Soleil couché, ſur-tout quand il fait ſec. Cette remarque ſervira com-

me d'une maxime générale qu'on doit obſerver quand on veut prendre le divertiſſement de la chaſſe avec des filets.

On peut encore, faute de filets contremaillés, ſe ſervir de filets ordinaires, qu'on tend aſſez lâchement; mais il faut obſerver de ſuivre les lapins de près, afin que vous voyant derriere eux, ils ne retournent pas en arriere; mais que de peur ils ſe jettent inconſidérément dans les filets. *Voyez* la *Figure* 7. *Planche VIII.*

D'autres ſe ſervent de poches, qui ſont de certains filets faits exprès pour cela. Il faut pour bien faire en avoir du moins deux douzaines. Muni de cet attirail, on va dans l'endroit où l'on ſçait qu'il y a des clapiers, on met à chaque trou une poche qu'on ouvre, & qu'on étend deſſus. Cela fait, on prend les ficelles qui ſont aux deux bouts, on les attache à quelque pied d'arbre ou ſouche qu'on trouve près du terrier, ou bien on ſe ſert de piquets, qu'on enfonce un peu ferme en terre. Quand ce qu'on a de poches ſont ainſi tenduës, & qu'il reſte encore des trous, on les ferme avec des pierres ou autres choſes propres à cela, qu'on trouvera dans ſon chemin; enſuite on ſe retire à l'écart dans un endroit d'où on découvrira toutes les poches, afin d'y courir auſſi-tôt qu'il y aura quelque lapin de pris.

Il faut dans l'endroit où l'on fait le guet, ſe tenir bien tranquille & ne point remuer, car le lapin a l'oreille fine, & tandis qu'on eſt ainſi poſté, une autre perſonne a un chien dreſſé au gibier, il le prend, & allant par la garenne, il le met en chaſſe en lui parlant de tems en tems. C'en eſt aſſez pour obliger tous les lapins que ce chien rencontre à s'enfuir, & à venir chercher leurs trous: c'eſt alors que voulant y entrer bruſquement, ils donnent dans les pochettes qui en ferment le paſſage, & ſe prennent ainſi. Etant pris, on court vîtement à eux, crainte, comme on a dit, qu'ils ne tranchent avec leurs dents les mailles des filets qui les envelopent. *Voyez* de ces poches tenduës, *Figure* 4. *Planche VIII.*

Pour prendre les lapins au *panneau*, on ſe ſert auſſi d'un chien, qui pour l'ordinaire eſt un baſſet ou briquet. Il eſt bon d'être pluſieurs perſonnes à cette chaſſe, afin que l'un tende les filets tout autour des clapiers, de maniere, s'il ſe peut, qu'il n'y ait pas un trou qui n'en ſoit entourré, obſervant de mettre ces filets du côté où il y a plus d'apparence de gibier. Après que les filets ſont tendus, on ſe retire dans un endroit, d'où l'on puiſſe voir, lorſqu'il y aura quelque lapin pris. Celui qui conduit les chiens, après que les filets ſont tendus, s'en écarte un peu, chaſſe en ſiflant & parlant à lui. Ce chien s'anime, & chaſſant avec ardeur & de bonne action, il fait lever le gibier, qui voulant ſe ſauver dans les trous, ſe trouve envelopé dans le piége. On court le prendre, on ſe retire comme auparavant, on ſe remet en chaſſe avec le chien, & l'on continuë ce divertiſſement juſqu'à ce qu'on ait aſſez pris de lapins. S'il reſte des trous qu'on n'ait pu enfermer avec les filets, il faut les boucher ainſi qu'on l'a dit. *Voy.* LAPINS.

PANS CONTREMAILLE'S POUR LES LAPINS. Ils ſe font de la même façon que les halliers à perdrix. *Voyez-y.* Les aumés en peuvent être de mailles quarrées ou à lozanges, larges de ſix ou ſept pouces chacune. Si on les veut faire de mailles à lozanges, *voyez* FILET A MAILLES A LOZANGES: & ſi on les veut en mailles quarrées, *voyez* FILET A MAILLES QUARRE'ES. On les fait de ficelle aſſez forte. Les mailles de la toile doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retors en trois brins. La hauteur du *pan* ſera

de trois en quatre pieds, & on coud les deux aumés enſemble, faiſant tout le reſte comme les halliers.

On voit à la *Planche VIII.* deux Figures de *pans ſimples.* Il eſt fait de mailles en lozanges ; on le peut faire de mailles quarrées ſi l'on veut. La maille ſera d'un pouce & demi de largeur de fil bien fort, & retors en trois brins. Si on les fait de mailles à lozanges, il leur en faut donner vingt-quatre de levure, & trois toiſes de longueur, puis paſſer une groſſe ficelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant en haut, qu'au bas de celui qui eſt figuré 2. & teindre le tout en couleur brune. Le *pan* figuré 3. ſera de mailles quarrées, auquel cas on lui donnera cinq pieds de largeur ou haureur, & trois ou quatre toiſes de longueur, ſelon le lieu où il devra ſervir. Il ne ſera pas beſoin de paſſer aucune ficelle autour de ce dernier, parce qu'il ſert d'une autre façon que le premier, comme on le dira ailleurs.

PANS DE RETS, ce ſont des filets avec quoi on prend les grandes bêtes.

PANTIERE, en terme de chaſſe, eſt un tiſſu de gros fil fait en quarré. On s'en ſert pour tendre les piéges aux beccaſſes. Il y a des *pantieres à bouclettes.*

On fait ordinairement les *pantieres ſimples* en mailles à lozanges, parce qu'il ſe rencontre peu de perſonnes qui les ſçachent faire d'une autre façon. L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche*, conſeille toujours de les faire tant qu'on pourra de mailles quarrées. *Voyez* FILET A MAILLES QUARRE'ES. Etant faites de cette ſorte, & étendues dans la paſſée, elles ne paroiſſent preſque point, & quand il ſe mêle quelque brin de bois parmi, on les ôte facilement ; ce qui ne ſe fait aux *filets à lozanges* qu'avec grande peine, outre que bien ſouvent tels filets froncent par trop en certains endroits, & rendent un eſpace obſcur qui épouvante la beccaſſe, & la fait retourner en arriere ou paſſer par deſſus. il y a encore à redire aux *pantieres à lozanges*, en ce qu'il faut plus de fil & de travail, qu'aux filets en mailles quarrées, qui ſont plutôt faits, & auxquels il n'y a pas une maille ſuperfluë. On met l'une & l'autre au choix.

Si l'on fait la *pantiere* de mailles à lozanges, prenez la meſure de la largeur du lieu où on la veut tendre, & faites la levure, comme on l'a dit à la fin de l'article du mot MOULINET, deux fois auſſi longue que cette meſure. Sa hauteur ſera depuis la branche où eſt la poulie, juſqu'à deux pieds proche de la terre. Pour le mieux comprendre, *voyez* la *Figure 4. Planche II.* La largeur ſe prend depuis la lettre H. juſques à la lettre J. qui ſont les endroits où doivent tomber les pierres, quand le filet ſera tendu. La hauteur eſt priſe à la poulie D. deſcendant proche de la lettre H. On fera donc le filet long du tiers plus que cette hauteur, parce qu'étant étendu en large, il s'accourcit d'un tiers. Lorſque tout le filet ſera maillé, on paſſera une corde un peu moins groſſe que le petit doigt dans toutes les mailles du dernier rang N. & on arrêtera les deux côtés, attachant les ſix premieres mailles du rang enſemble à la corde, au lieu marqué G. en ſorte qu'elles ne puiſſent couler, & en ferez autant à l'autre côté R. diſtant de G. ſelon la largeur de la paſſée, laiſſant le reſte des mailles du haut de la *pantiere*, libres de pouvoir couler d'un côté & d'autre, ainſi qu'un rideau de lit ; après cela il faudra attacher une ficelle à la corde G. & une autre à la lettre R. que l'on fera paſſer dans le dernier rang des mailles des côtés, afin de lier le filet en état aux deux arbres A. On laiſſera pendre un pied ou deux de la corde à chaque bout G. R. du filet, pour attacher la *pantiere* aux pierres, lorſqu'il la faudra tendre.

Si l'on veut que la *pantiere* ſoit en

mailles quarrées, on prend la largeur & la hauteur, ainſi qu'on vient de le dire: on la travaille, comme on peut voir au mot FILET EN MAILLES QUARRE'ES. Le filet étant achevé, on le borde par en haut avec une corde aſſez forte, & on paſſe deux ficelles par les mailles des deux côtés, ainſi qu'a celle faite à lozange, y laiſſant pareillement deux bouts de la corde pour lier aux pierres.

Les *pantieres volantes*, ou à *bouclettes*, ne ſe font qu'à mailles en lozanges, parce qu'il faut qu'elles coulent le long d'une corde, ainſi qu'un rideau de lit: on en trouvera la forme à la *Figure* 42. *Planche II.* Elle ne doit pas avoir plus de cinq ou ſix pouces de large, & deux & demi ou trois toiſes de hauteur. Les mailles auront deux pouces de largeur. On peut ſi l'on veut les faire de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & non davantage. Il faut que ce filet ſoit fait de fil bien délié, & pourtant fort, & attacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut. Au mot FILETS A BOUCLETTES, on a enſeigné la maniere de les ajuſter. Il faut commencer ce filet, comme on l'a dit au mot MOULINET, en parlant de la levure, & faire cette levure deux fois auſſi longue, qu'on veut que la *pantiere* ait d'étenduë; puis lui ayant donné le quart de plus que la meſure de la hauteur, on accommodera les *bouclettes*. Etant ajuſtées en l'état qu'elles doivent être, on paſſera une corde moyennement groſſe, ou bien une ficelle groſſe comme une plume à écrire, par dedans toutes ces bouclettes. On aura auſſi deux autres petites ficelles, qu'on paſſera par le dernier rang des mailles des deux côtés, pour tenir la *pantiere* en état quand on s'en ſervira. C'eſt pourquoi on laiſſera les deux bouts libres, & plus longs que la hauteur du filet de neuf ou douze pieds. Il eſt mieux de teindre ces *pantieres* en couleur brune, auſſi-bien que les autres.

On fait auſſi des *pantieres en tramail*, ou *contremaillées*. Elles ſervent ordinairement pour les paſſées, qu'on a faites aux forêts. Elles ſont commodes en ce qu'une même perſonne en peut tendre pluſieurs, ſans être obligée d'y guetter; car les beccaſſes s'y prennent d'elles-mêmes. On en a le modele dans la *Figure* 39. *Planche I.* Pour y travailler, on doit prendre la meſure de la largeur & hauteur du lieu où elle doit ſervir, & l'attacher à un clou, pour faire l'aumé en mailles quarrées, de la maniere que nous l'avons dit au mot FILET A MAILLES QUARRE'ES. Cet aumé ſe fera de bon gros fil retors en quatre brins, & les mailles de dix ou douze pouces de large. La toile doit être de fil bien délié, retors en deux brins, & la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces & demi, laquelle toile on fera deux fois ou deux fois & demi auſſi longue, & plus large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poches. Il la faut mettre entre deux aumés, & monter le tout en cette ſorte. On étend un des aumés à terre dans une grande place bien unie & nette de brins de bois, & autres choſes qui pourroient nuire. On l'attache des quatre coins A. B. F. E. avec des piquets, puis on paſſe une ficelle bien unie & ſans aucun nœud dans le dernier rang de mailles, qui fait tout le tour de la toile; ce qu'étant fait on attache le bout de cette ficelle au coin A. de l'Aumé; puis menant la ficelle tout au long du bord A. Q. B. on la liera pareillement avec un coin de la toile au coin B. de l'aumé, & delà en continuant de mener la ficelle, on attachera un autre coin de toile à la lettre F. & enfin le dernier coin à E. après quoi on diſperſera la toile également, en ſorte qu'elle fronce & poche par tout; puis on paſſera l'autre aumé par deſſus cette toile, pour lier auſſi ces quatre coins avec ceux de l'autre A. B. F. E. Quand la toile ſera ainſi enfermée entre ces deux aumés, il faut prendre de bon fil, & atta-

Digitized by Google

cher le bord des deux aumés & la ficelle qui paſſe dans le bord de la toile enſemble, ainſi qu'on voit par les brins de fil qui paroiſſent marqués des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. & faire de même tout autour du filet, pour des trois qui ſont les uns ſur les autres n'en faire qu'un. Il faudra auſſi dans toute ſon étenduë en certains endroits, comme de trois pieds en trois pieds lier avec un brin de fil les deux aumés enſemble, ainſi qu'on voit par les endroits marqués des lettres G. H. J. K. L. M. N. O. P. & autres lieux où il y a des petits nœuds, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne deſcende point dans le bas, ce qu'elle feroit ſi les aumés n'étoient pas ainſi liés enſemble, & il ſe trouveroit quelquefois plus de poches en un endroit qu'en l'autre. Ayant ajuſté toute la *pantiere* de cette façon, l'on prendra une corde de la groſſeur du petit doigt, qu'on coudra tout autour pour la border. Il faudra laiſſer aux deux coins A. B. deux boucles de la même corde, longues chacune de demi pied, & aux deux autres coins E. F. on laiſſera pendre deux autres bouts de corde longs d'une toiſe, pour lier le filet aux arbres, le tenir en état pendant les grands vents, & auſſi parce que les beccaſſes s'y prennent mieux. Il faut teindre cette *pantiere* en couleur brune, autrement elle paroîtroit trop.

On appelle auſſi *pantiere* certain ſac à mailles, qui ſert aux Chaſſeurs à mettre leur proviſion de bouche, & pour rapporter le gibier qu'ils ont pris ; on la porte ordinairement en écharpe.

PANTIME, même choſe que pantiere.

PANTOIS, terme de Fauconnerie, maladie qui ſurvient aux oiſeaux de proie, de trois différentes manieres : l'une leur ſurvient à la gorge ; l'autre procede de froideur, & l'autre ſe congrege aux reins & aux rognons. Ainſi on dit : *ce faucon a le pantois.* Ce mal arrive par une intempérie d'un poumon échauffé, qui altérant conſidérablement les organes de la reſpiration, fait que les oiſeaux *pantoiſent.* On connoît qu'ils en ſont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, & lorſque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai ; ou bien lorſqu'ils ne peuvent plus émeuter, ou que les émeuts qu'ils rendent ſont épais, petits, ronds, ou extrêmement ſus. On remarque encore qu'un oiſeau a le *pantois*, lorſqu'ayant toujours le bec ouvert, il baille & le ferme en haut : ce ſigne eſt mortel. Pour le prévenir, & ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'un oiſeau *pantoiſe*, on le purge avec de l'huile d'olive, lavée & battuë juſqu'à ce qu'elle blanchiſſe. Voici comment cela ſe fait :

On prend une écuelle percée ou autre uſtenſile propre, on y met cette huile avec de l'eau ; on les bat bien avec une ſpatule, juſqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble, ayant le doigt au trou. Cela fait, on tâche à ne faire écouler que l'eau, en levant un peu le doigt, & de retenir l'huile qu'il faudra ainſi nettoyer de ce qu'elle a de groſſier, pour après la donner en remede à l'oiſeau malade, qu'on portera alors ſur le poing, & qu'on tiendra ainſi juſqu'à ce qu'il ait rendu ſes émeuts. Une heure après cette purgation, on le paîtra de viandes moüillées, qui ſeront du cœur de veau & du foie de poule ſeulement. Si l'oiſeau *pantois* eſt bien à la chair, faites-lui macérer ſa viande dans de l'eau de rhubarbe : poudrez-la lui d'une pincée de ſucre, & faites-lui en faire bonne chere, après l'avoir bien nettoyée. Ces ſoins ſe prennent pendant ſix ou ſept jours, que l'oiſeau eſt guéri. Il faut le quatriéme jour lui donner un bolus de filaſſe préparée, pour évacuer les humeurs qui lui tombent du cerveau, & qui lui cauſent ſon mal.

PANTOISER, en Fauconnerie, ſignifie la même choſe que d'avoir ou d'être attaqué du *pantois* ; & les Fau-

conniers diſent : *cet oiſeau pantoiſe.*

PANTOIMENT, nom d'une maladie qui vient à un oiſeau de proie, qu'on appelle *aſthme* ; elle lui rend le poumon enflé.

PARC, c'eſt où l'on fait la coutre pour faire venir les bêtes noires, quand on les a miſes & enfermées dans les toiles.

PARCHASSER, c'eſt chaſſer une bête avec les chiens courans, lorſqu'il y a deux ou trois heures qu'elle eſt paſſée : c'eſt ce qu'on appelle auſſi *rapprocher.*

PAREMENT, ſignifie une diverſité de couleurs qui parent les ailes des oiſeaux de proie. Il ſe dit encore de la *maille* qui lui couvre le devant du col.

PASSAGE. On dit : *faucon de paſſage* ; c'eſt une des dix eſpeces.

PASSE LE CERF, PASSE, PASSE, PASSE, PASSE, terme dont les Piqueurs ſe ſervent lorſqu'ils voient le cerf, après avoir rappellé les chiens.

PASSE'E, c'eſt le lieu où le cerf a *paſſé.*

Passe'e. On dit, en terme de Vénerie, qu'on attend les oiſeaux à la *paſſée* ; qu'on y prend le gibier avec des filets & des gluaux. *Voyez* BECCASSES, comment on les prend à la *paſſée.* Cette chaſſe eſt fort divertiſſante & bien profitable.

PAST. On dit, en Fauconnerie, le *pât* d'un oiſeau, pour dire ſa *mangeaille.* Voyez FAUCONNERIE.

PASTE. En Cuiſine, la *pâte* eſt employée pour les tourtes, pâtés, &c.

Pour une *tourte*, ſur un quart de farine, on met cinq quarterons de bon beurre, environ une once de ſel. On ſe regle ſur cette doſe pour le plus ou le moins qu'on fait de *pâte.* On met la farine ſur une table propre. On fait un trou dans le milieu, pour mettre le ſel, le beurre en petits morceaux. On y met de l'eau, ce qu'il faut, pour que la *pâte* ne ſoit pas trop claire. On manie le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, on paîtrit enſuite à force de bras. La *pâte* ne ſçauroit être trop épaiſſe. Il faut qu'elle ſoit bien liée, & ſans grumelots dedans. On a ſoin de faire cette *pâte* au moins deux heures avant que de s'en ſervir, pour qu'elle ait le tems de revenir. C'eſt avec cette *pâte* qu'on fait toutes ſortes de *tourtes* pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſons.

Pour un *pâté* dreſſé de la hauteur de quatre pouces, on peut ſe ſervir de la même *pâte.*

Pour les *pâtés froids*, on fait plus ou moins de *pâte*, ſuivant ce qu'on en a beſoin. On prend un demi-boiſſeau de farine, deux livres de beurre, un demi quarteron de ſel : on fait un trou dans le milieu de la farine pour y mettre le ſel fin & le beurre. On prend de l'eau preſque boüillante qu'on met ſur le beurre, on le manie dans cette eau juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait fondu. On mêle enſuite la farine ; on la paîtrit à tour de bras, le plus promptement qu'on peut, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien liée. Plus la *pâte* eſt ferme, mieux elle eſt faite, pourvu qu'elle ſoit bien liée. On laiſſe repoſer cette *pâte* pendant trois heures avant que de s'en ſervir, & on dreſſe avec tel *pâté* de viande qu'on juge à propos.

PASTE FEUILLETE'E. *Voyez* FEUILLETAGE.

PASTE'. Pour faire des *pâtés* de telle eſpece de viande qu'on voudra mettre en *pâte*, on prend ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, poulardes, chapons, n'importe ; l'aſſaiſonnement & la façon en ſont tout de même à peu de choſe près. La ruelle de veau dans tous les *pâtés* eſt bonne. Les dindons déſoſſés, garnis de veau, ſont encore d'excellens *pâtés.* Les perdrix, beccaſſes, chapons, poulardes vuidées, trouſſées, les pates

dans le corps, les os caſſés, revenus ſur la braiſe, eſſuyés, épluchés, lardés par tout de gros lard, maniés dans le ſel fin, fines épices mêlées, perſil, & ciboules hachées, ſe mettent en *pâté*. On ne fait point revenir ſur de la braiſe le veau & le mouton, pour le mettre en *pâté*. Quand la viande eſt bien préparée, on prend la moitié de la *pâte*, qu'on arrondit en la roulant ſur la table. On la bat avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur du petit doigt. On met cette *pâte* ſur une feuille de papier beurré, & ſur la *pâte* la viande bien ſerrée l'une contre l'autre. On l'aſſaiſonne de ſel fin, fines épices; on couvre de bardes de lard, & beaucoup de beurre par deſſus, on met enſuite une abaiſſe de *pâte*, pas auſſi épaiſſe que celle de deſſous. On moüille avec un doroir les deux endroits qui doivent ſe toucher, pour qu'ils ſe colent bien enſemble. On appuie par tout les doigts pour les unir. On reprend après le doroir, qu'on trempe dans l'eau pour moüiller tout le deſſus du *pâté*. On releve enſuite la *pâte* qui déborde, pour la faire monter le long du *pâté*. On l'unit proprement, ſans trop appuyer, de crainte de percer la *pâte*. Quand le *pâté* eſt bien façonné, on fait un trou dans le milieu, au deſſus de la largeur du pouce; on fait une cheminée de *pâte*, avec une croûte roulée, de crainte que le trou ne ſe ferme en cuiſant. On dore enſuite par tout le *pâté*, avec un œuf battu, blanc & jaune, pour enjoliver le *pâté*. On y met des fleurs de lis, & on le redore une ſeconde fois. Un moment avant que de le mettre au four, on met par la cheminée du *pâté* deux cuilletées d'eau-de-vie, pour lui donner bon goût. On le fait cuire au four, au moins quatre heures, ſuivant ſa groſſeur. Quand il eſt cuit, on le met dans un endroit frais pour le faire refroidir. On bouche la cheminée avec un morceau de *pâte* cruë, juſqu'à ce qu'on le ſerve.

PASTE'S FRIANDS, ce ſont des *petits pâtés* ordinaires faits avec du feüilletage. On prend un peu de ruelle de veau, autant de moelle de bœuf, hachés enſemble; on y met perſil, ciboules & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, ſel, poivre: on délaye cette farce avec un demi-ſetier de crême. Quand elle eſt de bon goût, on prend des moules à *petits pâtés*: on y met des petites abaiſſes de *pâte* de l'épaiſſeur d'un écu; on met de cette farce ſur la *pâte*; on couvre d'une abaiſſe de *pâte*; on les dore, & on les fait cuire au four. Pendant qu'ils cuiſent, on hache du blanc de volaille cuit à la broche très-fin. On met dans une caſſerole environ chopine de bon boüillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre; on fait réduire le boüillon au quart; on ôte le bouquet; on met le blanc de volaille haché, & un peu de ſel; on fait chauffer ſans boüillir, & on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec de la crême; on fait lier ſur le feu. On y met après un jus de citron. Les *petits pâtés* étant retirés du four, on ôte le deſſus de chaque, pour en ôter après la viande. A la place de cette viande, on y met le ragoût de blanc de volaille, une cuillerée à chaque. On remet enſuite ſur chaque *petit pâté* ſon couvercle, & on ſert le plus chaudement qu'on peut.

PASTER, c'eſt le liévre qui emporte la terre avec ſes pieds dans les lieux humides.

PATE, c'eſt le pied du loup qui conſiſte au talon, doigts, ongles & la foſſette qui eſt dans le milieu qui en forme la connoiſſance ſur la terre.

PATES DE DINDONS. On les fait cuire à la braiſe avec un bon aſſaiſonnement. Quand elles ſont cuites & refroidies, on les trempe dans la graiſſe de leur cuiſſon; on les panne, & on les fait griller de belle couleur. On les ſert pour entremets. Si on veut les faire frire, on les trempe dans de l'œuf battu;

on les panne de mie de pain. Faites-les frire de belle couleur, & on ſert garni de perſil frit. On met encore, ſi l'on veut, une farce autour des *pates* avant que de les panner.

PATIENCE, eſt une herbe dont on fait uſage en Cuiſine pour les boüillons rafraîchiſſans, avec la bugloſe & la bourache.

PATURON, c'eſt la partie du bas de la jambe du cheval qui eſt entre le bouler & la couronne.

PAUMILLE, c'eſt une machine compoſée de pluſieurs piéces, ſur laquelle on met un oiſeau en vie pour meutir.

PAUMURE, terme de Chaſſe, qui ſe dit du ſommet des têtes du cerf, où il ſe fait pluſieurs diviſions de ſon bois, & ſur-tout en cinq eſpeces qui repréſentent la paulme de la main.

PEAU DU CHEVAL, en terme de Manége, ſe dit du fourreau qui couvre ſon membre. Quand le cheval a le *fourreau* enflé, on le mene à l'eau.

PECHE, eſt un fruit à noyau ſupérieur en bonté aux autres fruits. L'*avant-pêche blanche*, quoique perite, eſt la plus recherchée, parce que c'eſt elle qui paroît la premiere. Les autres *pêches* ſont la *pêche madelaine*, rouge & blanche; la *pêche de Troyes*, & la *double de Troyes*; la d'*alberge jaune*; la *violette hâtive* & *tardive*; la *mignone*; la *pêche de Pau*; le *pavie rouge*; le *pavie madelaine*; la *pêche d'Italie*; la *Chancelerie*; la *pourprée*; la *belle-garde*; la *pêche admirable*; la d'*Andilly*; la *nivette*; la *pêche pavie admirable*; le *pavie Ramboüillet*; le *Royal*; le *rouge de Pompone*; la *pêche brugnon violet*. On mange ce fruit crud, & on en fait des confitures. *Voyez* CONFITURES.

PECHE. La *pêche* eſt un des plus agréables paſſe-tems qu'on puiſſe prendre à la campagne, & celui qui renferme le plus de ſecrets. Elle eſt divertiſſante, urile, & aiſée à exercer pour peu qu'on ait de la patience. Comme il y a pluſieurs ſortes de poiſſons qu'on *pêche*, on a auſſi trouvé divers moyens de les prendre, par rapport au génie particulier, qu'on s'eſt pû imaginer, que la nature avoit donné à chacun d'eux. Un homme, qui *pêche* pour ſon plaiſir, ou qui en fait métier, doit s'armer de beaucoup de patience, ſoit pour attendre que le poiſſon vienne donner dans les pieges qu'on lui tend, ou pour préparer tout l'attirail qu'exige la *pêche*. Quand on *pêche*, il faut abſolument garder le ſilence. Le poiſſon a l'oüie très-ſubtile, & l'œil perçant. Il eſt curieux. Tout ce qui lui paroît extraordinaire l'attire; il s'en approche, & ne ceſſe point de nager tout autour qu'il n'ait reconnu ce que c'eſt. Le moindre bruit qu'il entend, il y court; mais s'il eſt un peu fort, il prend la fuite, & s'en méfie. Voilà pourquoi le ſilence eſt néceſſaire à la *pêche*, & qu'il ne faut faire du bruit, que le moins qu'on peut. Un *Pêcheur* de profeſſion doit être robuſte, pour réſiſter aux injures de l'air, auquel il eſt ſouvent expoſé, pour porter & rapporter tout l'équipage; tels que ſont les grands filets, dont il ſe ſert, & autres uſtenſiles propres à ſon métier. Si un *Pêcheur* ſçait bien nager, tant mieux pour lui; car quelquefois il ſe trouve des occaſions où cette ſcience eſt d'un grand ſecours. Il eſt beſoin auſſi de beaucoup d'adreſſe quand on *pêche*. Le poiſſon eſt ruſé, & ſi l'on ne ſçait le tromper, on ne tient rien.

Il y a une maniere facile de *pêcher* le poiſſon dans les ruiſſeaux, ou perites rivieres. Il faut être deux pour cette *pêche*. On prend un cercle de grand tonneau qui ſoit bien fort: on le partage par la moitié: on attache un filet à cette moitié: on lie ce cercle ferme à une grande perche, comme la lettre A. (*Figure* 41. *Planche XI.*) le repréſente: on met du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Une perſonne prend ce filet, & un autre prend

prend un fouloir. On va le long des ruiſſeaux, ou des petites rivieres, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien la, où l'eau fait quelques recoins, ayant creuſé ſous le bord du rivage. On pouſſe le filet devant ces joncs ou ces recoins, & celui qui tient le fouloir foule l'eau dans ces herbages, ou dans ces recoins, & le poiſſon s'enfuit dans le filet. C'eſt une *pêche* où on ne manque jamais de réuſſir: mais on n'y prend que du petit poiſſon; ce n'eſt que par hazard qu'on y en prend de gros, ſoit qu'il n'y en ait pas beaucoup dans ces petites eaux, ou que le grand ne ſe retire pas volontiers dans ces lieux-là. On peut auſſi *pêcher* avec ce filet dans les ruiſſeaux, qui ſont aux bords des grandes rivieres, & les bords des grandes rivieres mêmes.

Il eſt bon de dire quelque choſe des ſecrets qu'on a inventés, pour aſſembler le poiſſon dans l'endroit où l'on veut *pêcher*; car, ſans poiſſon, c'eſt une peine inutile que de vouloir *pêcher*. On dit que pour attirer le poiſſon, il faut prendre du ſuc de joubarbe, le verſer ſur de l'ortie, & de la quinte-feüille qu'on pile dans un mortier; enſuite s'en froter les mains, & jetter le marc dans l'eau. On prétend que ſi l'on met de cette compoſition dans uue naſſe, ou autre filet, les poiſſons y accoureront en foule.

Les perſonnes qui font leur occupation de la *pêche* ſe ſervent, pour attirer les poiſſons, de vers luiſans diſtillés à feu lent dans un vaſe de verre, juſqu'à ce que l'eau en ſoit toute évaporée. Ils prennent de cette eau; ils la mettent dans une petite phiole de verre; ils y mêlent quatre onces de vif-argent, & bouchent cette phiole, de maniere que l'eau n'y puiſſe entrer. Cela fait, ils prennent cette phiole & la mettent dans un filet tendu: auſſi-tôt les poiſſons y accourent en grand nombre & s'y prennent.

Pour prendre les poiſſons à la main, on frote ſes mains de ſuc de joubarbe, d'orties & d'ail, on les met avec tout le jus dans la riviere, étang ou vivier, où on fait une onction de feuilles de joubarbe, de baume domeſtique & ſauvage, cuites dans de la graiſſe de cheval en conſiſtance d'onguent, pour s'en froter les mains & on en verra l'effet. Pour les attirer dans le filet ou la naſſe, on trempe un drapeau dans le ſang d'un homme mêlé avec de la farine d'orge: on met le drapeau dans le filet, & les poiſſons s'y amaſſeront en grand nombre.

Pour attirer les poiſſons dans les filets, on y met quelques appâts, ou tels que ceux dont on a déja parlé; ou bien du poiſſon de l'eſpece de celui qu'on veut *pêcher*: car la plûpart des habiles *Pêcheurs* diſent que l'expérience leur a fait connoître que le poiſſon reconnoiſſoit ſon ſemblable, & qu'il donne même plus volontiers dans le filet, lorſque ce poiſſon eſt de l'endroit où on le *pêche*. On attire le poiſſon dans les filets dormans, en y mettant des os de porc ſalé, dont on a tiré la chair après l'avoir fait cuire. D'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, & l'environnent de cinq ou ſix fleurs de couleurs vives. Il faut pour bien faire que le tout ſoit ſuſpendu comme au milieu d'un filet.

Quelques *Pêcheurs* prennent de la chair de levreau qu'ils font rôtir, après l'avoir laiſſée corrompre: ils l'arroſent de miel, à meſure qu'elle cuit. Etant à demi cuite, ils font des rôties de pain blanc, qu'ils mettent dans la léchefrite, ſous le dégoût du levreau. Quand il eſt cuit, & que les rôties ſont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux, auſſi-bien que les rôties, & s'en ſervent pour mettre dans leurs filets, avant que de les tendre.

Les vers de terre ſont encore des appâts pour prendre du poiſſon, ſur-tout à la ligne; ou bien l'on s'en ſert pour la compoſition d'autres appâts. Voici comment on peut en trouver. Si c'eſt en

Eté, & dans le tems que les noix ſont encore vertes, on en prend environ un quarteron. On a d'ailleurs une brique, ou tuile, c'eſt la même choſe, un ſeau, ou autre uſtenſile ſemblable, rempli d'eau. On rape les noix les unes après les autres, ſur cette brique, qui doit être enfoncée dans l'eau, qui deviendra amere. Alors on prend cette eau, on la porte où l'on croit qu'il y a des vers, comme dans un pré, & autre endroit de cette nature; on la jette deſſus, auſſi-tôt on voit les vers ſortir de terre en abondance, & on les ramaſſe auſſi-tôt, crainte qu'ils n'y rentrent. Quelques-uns pour avoir de ces vers vont dans un pré, ou dans un lieu rempli d'herbes, où ils croient qu'il y a des vers. Ils trépignent des pieds deſſus durant un demi-quart d'heure ſans s'arrêter; auſſi-tôt on voit les vers ſortir, qu'on amaſſe a meſure qu'ils ſortent.

Ou bien on prend un bâton long d'environ cinq pieds, aſſez gros & fort, pointu par un bout: (*Figure* 28. *Planche X.*) fichez-le un pied avant dans la terre; enſuite ébranlez-le, comme ſi vous vouliez l'arracher. On continuë ce mouvement pendant un demi-quart d'heure ſans ceſſer, & bientôt après vous verrez ſortir des vers que vous amaſſerez. On peut auſſi aller de nuit dans un marais, ou terre légére, muni d'une lanterne A. (*Figure* 29. *Planche X.*) pour découvrir les vers qui ſortent pour frayer enſemble. On porte avec ſoi un pot pour les amaſſer dedans. La *Figure* indiquée fait voir ce que c'eſt. Ces vers ſervent d'amorce pour la ligne & les filets, & la plûpart des poiſſons ne les apperçoivent pas plutôt qu'ils y accourent en foule. Il y a pluſieurs moyens faciles pour *pêcher* toutes ſortes de poiſſons en quantité, tant au feu qu'aux filets.

La maniere de *pêcher au feu* plaît aſſez à bien des gens: cette *pêche* ſe fait de pluſieurs manieres. Il y en a qui, lorſque la nuit eſt venuë, vont ſeulement avec des torches de longue paille ou de glu aux endroits des rivieres peu profondes, & où ils ſçavent qu'il y a du poiſſon: ils portent avec eux de quoi allumer ces torches, & quelque panier ou autre uſtenſile de cette nature. Ils ſont deux ou trois, plus ou moins, il n'importe; les uns ſe préparent à ſe mettre à l'eau pour *pêcher*, tandis que les autres ſont ſur le bord, pour leur tendre ce qu'ils ont beſoin, & recevoir les poiſſons qu'ils *pêchent*. Lorſqu'ils ſont dans l'eau, & ces torches étant allumées, le poiſſon curieux de ſçavoir ce que c'eſt, nage à la lueur: ceux qui *pêchent* le ſentent autour de leurs jambes, & ſe baiſſant adroitement, ils plongent leur main dans l'eau & le prennent à la main. D'autres, au lieu de s'amuſer à les prendre à la main, appâtent l'endroit, où les poiſſons ſont, d'une compoſition qui enyvre le poiſſon; ſi bien qu'étant étourdi, il nage ſur l'eau, & alors ceux qui ſont dedans prennent un panier & le ramaſſent à foiſon. On peut *pêcher* ainſi dans les étangs, les rivieres, & autres endroits où le poiſſon a coutume de vivre.

D'autres encore le prennent avec un filet, nommé *ſeme* ou *ſeine*. Voici comment ils le tendent. Ils choiſiſſent un endroit qui ait quarante ou cinquante pas d'eſpace en quarré, obſervant qu'il n'y ait ni bois, ni racines d'herbes, ou autre choſe, qui puiſſe ſervir d'obſtacle à cette maniere de *pêcher*. Enſuite ils appâtent cet endroit trois ou quatre jours de ſuite, à deux toiſes environ près du bord de la riviere, étang, ou autre lieu, où ils ont réſolu d'étendre leur filet; & le jour pris pour cela, ils vont le matin y jetter pour appât des féves préparées, puis ils s'en retournent pour revenir ſur les deux ou trois heures après midi, tendre leur *ſeine* de la maniere qui ſuit:

Ils mettent d'abord ce filet A. (*Figure* 48. *Planche XII.*) dans la place dont on a parlé. Il eſt aſſez connu chez les *Pê-*

cheurs, & chez ceux qui en ſont commerce. Ils l'arrangent en un tas, de ſorte qu'en tirant les deux bouts B. des ficelles D. E. il puiſſe s'étendre entierement ſans s'embarraſſer. Il faut le mettre ainſi dans l'eau à quarante ou cinquante pas éloigné du bord. Si c'eſt en eau courante, il faut ajuſter le filet, contre un piquet, ainſi qu'il paroît à la *Figure* 49. de la même *Planche*. Aux deux bouts D. E. doit être attachée une longue corde F. dont l'un des bouts ſera attaché à un piquet G. & l'autre à H. ſur le bord de la riviere, ou de l'étang. Le tout ainſi préparé, ils gardent le ſilence, & ayant fait un petit bucher, compoſé de bois & de paille, & l'ayant placé entre les deux piquets G. H. vers I. ils ſe retirent juſqu'à la nuit qu'ils reviennent pour y mettre le feu.

Plus le tems eſt obſcur, plus abondante en eſt la *pêche*. Quand ils ſont arrivés, ils allument leur petit bûcher, & deux d'entre eux vont chacun prendre le bout des cordes F. tandis qu'un autre, non loin du feu allumé, & couché le ventre contre terre, écoute venir le poiſſon, & lui jette des féves pour l'amuſer juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment. Alors il prend un filet, dont il donne un coup ou deux, pour ſervir de ſignal aux deux autres qui tiennent les cordes, & qui les tirent le plus promptement qu'ils peuvent, afin de donner au filet toute l'étenduë qui lui convient; enſorte qu'il aborde de la terre en maniere d'arc, afin que le poiſſon n'en puiſſe ſortir. Cela fait, les *Pêcheurs* prennent des perches, avec leſquelles ils foüillent le fond & les bords de l'eau, en approchant les deux bouts du filet l'un contre l'autre. Etant approchés, ils prennent avec les deux mains les deux cordes où ſont les plombs du filet, tandis que deux autres perſonnes, d'entre ces *Pêcheurs*, prennent chacun la corde où tient le liége, & tirent ainſi tout à la fois le filet hors de l'eau & en ôtent le poiſſon qui s'y trouve pris.

Il y a une autre maniere de prendre le poiſſon au feu, & en eau courante. Il faut que le filet, dont on veut ſe ſervir, ſoit arrêté & ployé au milieu de l'eau, dans un endroit le plus ſerré qu'il ſera poſſible; car il ſeroit à craindre autrement que le courant de l'eau ne l'emportât. Voici l'invention dont on ſe ſert pour cela. L'endroit où l'on veut *pêcher* étant choiſi, on y arrête le filet éloigné du bord, ſelon l'étenduë ou la largeur de la riviere. On y pique un gros pieu de bois, bien droit & bien uni tout du long, de peur que le filet ne s'y accroche, & de longueur convenable à la profondeur de l'eau; alors il ſuffit qu'il paroiſſe de la longueur d'un pied au deſſus pour poſer le filet auprès, *Figure* 49. *Planche XII.* On en met le premier bout, & on le tourne à moitié autour du pieu. Il faut continuer de le plier de l'autre côté de même, enſorte qu'il ſoit rangé en zig-zag, comme on a commencé, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à l'autre bout, de maniere que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liége au deſſus. Cela fait, on attache une corde, qui s'attache juſqu'au piquet, & on en lie une autre à un autre bout du filet, qu'on attache pareillement à un autre piquet qui eſt de l'autre côté, & pour-lors on a le filet tendu.

Pour le feu, on l'allume ſur le bord & vis-à-vis du filet, à l'oppoſite du pieu, & au deſſus du cours de l'eau. Pour ce qui eſt du reſte, on obſerve ce qui a été dit précédemment, excepté que celui qui tient la corde au montant de l'eau, doit tirer plus fort & plutôt que celui qui fait agir celle qui eſt au coulant, parce que le cours de la riviere entraîne aſſez volontiers le filet par en bas. Il faut pour bien faire que le dernier ne tire point ſa corde, qu'il ne ſente que le filet ſoit tout-à-fait hors d'auprès du pieu: c'eſt pourquoi la corde, qui eſt au montant, doit

être toujours éloignée du feu de cent pas plus que l'autre.

Mais ſi l'on veut *pêcher au feu* ſans tant d'embarras, on jette trois ou quatre jours auparavant de l'appât dans l'endroit où l'on croit qu'il y a du poiſſon. On y va enſuite, on allume un petit bûcher, ou on ſe ſert de torches de glu. Il faut tandis qu'il fait jour aller ſur le lieu, prendre une grande truble & l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il eſt poſſible, puis revenir ſur les huit ou neuf heures du ſoir, ou plus tard, ſi c'eſt en Eté : on allume ſon feu, on écoute quand le poiſſon vient : on l'amuſe avec des féves, puis quand il eſt amaſſé dans la truble, on l'enleve par le moyen de la perche qui y eſt attachée. En attendant que le poiſſon vienne, il faut garder le ſilence ; car ſi l'on faiſoit du bruit, il s'épouvanteroit, & ne s'arrêteroit point à l'appât, au lieu que lorſqu'il y donne, il s'arrête & ſe laiſſe ainſi prendre ſans peine.

Pour empêcher toutes ſortes de gros poiſſons de paſſer par deſſus les filets, on ſe ſert d'un tramail A. (*Figure* 50. *Planche XII.*) recouvert d'un filet. Cette invention n'eſt pas commune à bien des *Pêcheurs*, quoiqu'elle ſoit très-bonne & aiſée à mettre en pratique. Voici comment :

On ſuppoſe que la bande G. ſoit le bord de l'eau, près duquel on veuille tendre le filet, & où l'on croit qu'il y a de gros poiſſons. On y étend le filet A. comme ſi on vouloit *pêcher* à l'ordinaire, & de la maniere qu'on peut le voir dans la *Figure* indiquée ; enſorte que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liége au deſſus. Enſuite on tirera le filet volant C. qui eſt couſu au tramail A. ce qu'on fera aiſément, en tirant la corde G. tant que le nœud F. ſoit proche de G. & par ce moyen le liége E. du filet ſe trouvera près du bord, & le haut D. à moitié du vuide qui paroît dans le filet, ce qui doit former un arc ſemblable à celui du principal filet.

Après cela, on foule le fond de l'eau, ainſi que le bord, avec un inſtrument appellé *boutoir* H. pour obliger le poiſſon à ſe mailler. S'il y a que ques herbes, on les arrache avec le crochet I. Il s'efforcera de ſauter par deſſus le liége ſelon la coutume ; mais le filet volant, qu'il trouvera pour obſtacle, l'en empêchera : ſi bien que n'ayant pû s'échapper, il tâchera de ſe ſauver au travers du tramail, où il s'embarraſſera. Quand on eſt aſſuré qu'il y a du gros poiſſon dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts B. du tramail l'un de l'autre, juſqu'à ce qu'on voie que les deux liéges du filet ſimple, approchent du bord de l'eau, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux côtés, & c'eſt de cette maniere que les poiſſons ne peuvent échapper de ces ſortes de filets.

Il y a une nouvelle maniere de *pêcher* à la *ſeme* ; c'eſt, étant arrivé ſur le bord de l'eau, où l'on croit qu'il y a du poiſſon, d'étendre le filet E. (*Figure* 51. *Planche XII.*) dans cette eau, en maniere d'arc, comme il eſt aiſé de le voir. On obſerve du moins de lui donner cette forme, quand on le tire au bord, afin d'y enfermer le poiſſon qui s'y retire vers le milieu, à meſure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuit le bruit qu'il entend, & que les cordes des côtés du filet qui battent l'eau, lui donnant de l'épouvante, l'empêchent de ſe ſauver vers les extrémités ; de ſorte qu'on mene ainſi aiſément le poiſſon, juſqu'au bord, ſans qu'il ſe tourmente, hors quand on commence à fouler l'eau, pour tirer tout-à-fait le filet ſur la terre. Dans ce tems-là le poiſſon, qui a ſes ruſes particulieres, ſur-tout la *tanche* & la *carpe*, mettent le nez ou la tête dans la bourbe pour tâcher de ſe ſauvet, & laiſſer paſſer le filet par deſſus elles. Pour empêcher que cela.

n'arrive, il faut avoir une perche D. qui ſoit longue, légére, droite, unie, coupée en croiſſant par le gros bout; & quand les deux bouts de la *ſeine* ſeront à bord, on les accommodera de maniere que le bout de la corde du plomb ſoit ſur la terre, & coule tout à rez du bord juſques dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau poſant le gros bout ſur le bas du filet, où le gros bout de cette perche paroît joint, & on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout autour. Enſuite on le tire en peſant dans la bourbe, juſqu'à ce qu'il ſoit environ vers D. Après cela, on détourne la perche, on la poſe à un autre endroit du filet tout près du plomb, où on lui fera faire environ deux tours pour amener le filet, qui entraînera tout le poiſſon, qui ſe trouvera au fond de l'eau. Quand il eſt queſtion de tirer le filet hors de l'eau, & lorſqu'il eſt proche du bord, on prend enſemble la corde du liége, & celle du plomb du même côté, & l'on prend garde en le tirant ſur la terre que le plomb raſe toujours le fond de l'eau, car autrement le poiſſon s'échapperoit par deſſous le filet.

Pour *pêcher à la chaîne*, on chetche une gréve, un peu grande, où il n'y ait que trois ou quatre pieds d'eau. On va trois ou quatre de compagnie. Deux hommes prennent une longue *chaîne*, ou trois ou quatre *chaînes* de bateau liées enſemble; on y attache d'eſpace en eſpace des bourrées d'épines, ou des petits fagots, avec des ficelles longues de demi pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux. Enſuite celui ou ceux qui demeurent au bas de la gréve étendent chacun un *carrelet*, tout proche l'un de l'autre. Quand cela eſt fait, ceux qui ſont au haut deſcendent tout doucement, ſans faire de bruit, en traînant leur *chaîne* au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout; de ſorte que les fagots chaſſent doucement le poiſſon, juſqu'à l'endroit où ſont les *carrelets*. Pour-lors les deux Tireurs de *chaîne* en même tems la leve de toute leur force: auſſi-tôt le poiſſon ſurpris veut plonger au fond de l'eau, mais ceux qui tiennent les *carrelets*, les levent tout chargés de ce poiſſon.

Pour faire aſſembler tout le poiſſon d'un étang dans un endroit pour le *pêcher*, il faut dans le tems que le poiſſon fraye, qui eſt dans le mois de Mai, en prendre un nombre de *femelles*, autrement dit *œuvées*, leur couper tout vivant la géniture, la faire ſécher ou à l'ombre, ou à un feu lent, pour n'en point diminuer la vertu. Enſuite on réduit le tout en poudre, pour s'en ſervir au beſoin. Quand on veut s'en ſervir, on prend cinq ou ſix pincées de cette poudre qu'on jette ſur l'eau: auſſi-tôt le poiſſon frappé de cet inſtinct naturel, qui fait concourir tous les animaux à la propagation, approche; & pour-lors il eſt aiſé de le prendre au filet, ou à la ligne. Si c'eſt dans une eau courante, on en fera des petites paſtilles, dont on bordera en partie le filet; & tout le poiſſon s'amaſſera dedans, ou on en garnira les hameçons, ſi c'eſt à la ligne qu'on *pêche*, & on ne manquera pas de faire une *pêche* très-fructueuſe. On peut faire la même choſe à tous les animaux, tant à quatre pieds, que volatiles. Ils s'aſſembleront tous à l'endroit où on aura mis une nature de femelle de l'eſpece qu'on veut attirer, pourvu, comme on l'a dit, qu'elle ſoit priſe dans le tems de ſa chaleur.

PEIGNE, maladie des chevaux, c'eſt une gratelle farineuſe qui vient au paturon près de la couronne, où elle tient le poil hériſſé & déſuni, & qui en eſt enflé. Il y a des *peignes* de deux ſortes; les uns ſont humides, & font ſuinter des ſéroſités au travers des pores. Ces *peignes* montent quelquefois juſqu'au boulet, & font tomber une partie du poil où ils ſont: ce mal ſéche, ſi le cheval travaille dans un pays ſec; alors on n'y connoît plus rien.

L'autre eſpece de *peigne* eſt ſéche & ne jette jamais, mais elle pouſſe une gratelle farineuſe, fait hériſſer le poil & tient la couronne enflée. Un cheval qui a l'un de ces défauts diminuë beaucoup de prix, ſur-tout à l'égard des chevaux de conſéquence. Un cheval de carroſſe avec des *peignes*, ne vaut rien dans une Ville : un cheval de trait peut paſſer, mais il ne faut pas l'acheter bien cher.

Ce mal eſt un des plus fâcheux qui puiſſe arriver à un cheval, parce que rarement en guérit-il. L'humeur que cauſent les *peignes* eſt quelquefois ſi âcre qu'elle nuit beaucoup au cheval, & le mal occupe toute la jambe juſqu'auprès du genou & du jarret. Les remedes communs qui ne font que les deſſécher ne ſervent qu'à pallier le mal qui revient, lorſqu'on le croit guéri ; & pour les ſécher,

Prenez deux onces de tabac de Bréſil, hachez-le menu, & le mettez tremper dans un demi-ſetier de bon eſprit de vin pendant douze heures : remuez le tabac d'heure à autre, pour mieux faire pénétrer l'eſprit de vin ; après quoi vous froterez les *peignes* ſans les écorcher, & y mettrez deſſus une poignée de tabac tous les jours.

Si ce remede ne ſuffit pas :

Prenez du coton, imbibez-le d'eſprit de vitriol, moüillez-en ces *peignes* légérement, après les avoir froté avec un bouchon de foin ſans les écorcher. Si cet eſprit eſt encore impuiſſant, ſervez-vous de l'onguent fait exprès. *Voyez* ONGUENT pour les *peignes*.

L'eſprit de ſel fait le même effet que celui de vitriol, & même on prétend qu'il opere davantage, principalement lorſqu'on l'applique en cette maniere :

Faites diſſoudre du ſel armoniac dans l'eſprit de vin à diſcrétion, & dès que le ſel reſtera au fond, ſervez-vous de cette liqueur, & en baſſinez les *peignes*.

PEINES.

L'Extrait de l'Ordonnance du Roi du mois de Juin 1601. porte :

Article XI.

» Et afin que le préſent ſoit inviola-
» blement obſervé & garde pour l'ave-
» nir, Nous voulons & ordonnons que
» les Infracteurs & Contrevenans aux
» défenſes portées par icelui ſoient punis,
» ainſi qu'il s'enſuit :

PEINES de la chaſſe du cerf :

Pour la premiere fois.

Article XII.

» A ſçavoir ceux qui auront chaſſés
» aux cerfs, biches & faons, deux cens
» cinquante livres. Aux ſangliers & che-
» vreüils, cent vingt-cinq livres, s'ils
» ont de quoi, ſinon, & en défaut de ce
» ſeront battus de verges ſous la cuſtode
» juſqu'à effuſion de ſang.

Pour la ſeconde fois.

Article XIII.

» S'ils y retournent pour la ſeconde
» fois, & après ladite punition, ſeront
» battus de verges autour des forêts,
» bois, buiſſons, garennes & autres lieux
» où ils auront délinqué, & bannis de
» quinze lieuës alentour.

Pour la troiſiéme fois.

Article XIV.

» Après leſdites punitions, s'ils y re-
» tournent pour la tierce fois, ſeront
» envoyés aux Galeres, ou battus de
» verges, & bannis perpétuellement de
» notre Royaume & leurs biens confiſ-
» qués ; au reſte dérogé par l'Article II.
» de l'Ordonnance du mois d'Août
» 1669.

PEINES contre les Contrevenans.

Digitized by Google

Article XV.

» Ceux qui auront contrevenu aux » défenſes ſuſdites, & chaſſé par pluſieurs » & diverſes fois auxdits cerfs, biches & » faons, ſans avoir été punis, ſeront » condamnés en cinq cens livres, s'ils ont » de quoi payer, & en défaut de ce ſe- » ront battus de verges aux environs des » forêts, bois, buiſſons, garennes & au- » tres lieux où ils auront délinqué, & » bannis à trente lieuës alentour; & en » chacun deſdits cas, les venaiſons, » chiens, filets, bâtons & engins confiſ- » qués.

PEINES de la récidive.

Article XVI.

» Si après ladite punition, ils contre- » viennent auſdites défenſes, ils ſeront » punis en la forme & maniere que ceux » qui auront contrevenu la tierce fois, » ainſi qu'il eſt ci-deſſus déclaré.

PEINES pour le menu gibier.

Article XVII.

» Ceux qui auront chaſſé aux menuës » bêtes & gibiers ſeront condamnés pour » la premiere fois en vingt livres d'a- » mende, s'ils ont de quoi payer, ſinon, » & en défaut de ce demeureront un » mois en priſon au pain & à l'eau.

» La ſeconde fois en quarante livres » d'amende, & en défaut de payer ſeront » battus de verges ſous la cuſtode, & » mis au carcan trois heures à jour & » heure de marché.

» En la tierce fois, outre leſdites » amendes, battus de verges autour des » garennes, bois & buiſſons & autres » lieux où ils auront délinqué, & bannis » à quinze lieuës alentour.

PEINES de la récidive.

Article XVIII.

» Ceux qui après avoir chaſſé par » pluſieurs fois auſdites menuës bêtes & » gibiers, & ſans avoir été punis, ſeront » repris & appréhendés par Juſtice, ſe- » ront condamnés en quarante livres » d'amende, s'ils ont de quoi, ſinon, & » en défaut de ce ſeront battus de verges » ſous la cuſtode, & mis au carcan com- » me deſſus.

» Et en chacun deſdits cas, les venai- » ſons & gibiers, chiens, oiſeaux, filets, » bâtons & engins confiſqués; & ſi » après ladite punition ils récidivoient, » ils ſeront punis en la forme & maniere » que ceux qui auront contrevenu pour » la tierce fois.

PEINES afflictives.

L'Article XXIV. de l'Ordonnance de 1601. porte :

» N'entendons toutefois que les *pei-* » *nes* inflictives du corps ſoient exécu- » tées, ſinon ſur les perſonnes viles & » abjectes, non autres. « *Voyez* l'Article XXXVI. page 162.

PEINES arbitraires.

L'Article XXIII. de la même Ordonnance porte :

» Et où en aucun autre cas de noſdites » défenſes la peine n'auroit été exprimée » par cetui notre préſent Edit, Nous » voulons que les Infracteurs & Contre- » venans ſoient condamnés par nos Ju- » ges & Officiers en telles peines & » amendes qu'ils verront; qu'au cas, il » appartiendra ſelon la qualité du dé- » lit.

PEINES contre les larrons.

L'Extrait de l'Ordonnance de FRANÇOIS I. du mois de Mars 1515. porte :

Article IX.

» Et ceux qui prendront & chaſſe- » ront aux buiſſons, forêts & garennes,

» liévres, connins, perdrix, faiſans, & » autres gibiers, en venant contre noſ- » dites Ordonnances, pour la premiere » fois payeront vingt livres d'amende, » s'ils ont de quoi, & au défaut de ce » demeureront en priſon un mois au pain » & à l'eau.

» La deuxiéme fois ſeront battus de » verges ſous la cuſtode, juſqu'à effu- » ſion de ſang.

» Et la tierce fois battus de verges au- » tour des forêts, buiſſons & garennes, » où ils auront délinqué, & bannis à » quinze lieuës deſdites forets, buiſſons » ou garennes.

L'Article X. de la même Ordonnance porte :

» Ceux qui ſeroient contrevenus eſ- » dites défenſes, & nonobſtant icelles » menuës bêtes ou gibiers, & n'auroient » été punis d'icelles contraventions, » pour icelle ſeront punis de quarante » livres, s'ils ont de quoi, & s'ils n'ont » de quoi demeureront deux mois en pri- » ſon au pain & à l'eau, & ſeront pri- » vés des Offices des forêts, s'ils ſont » Officiers, & les engins & bâtons con- » fiſqués; & ſi après ladite punition, ils » retournent, ſeront punis, ainſi qu'il » eſt contenu dans l'Article précédent, » depuis ces paroles : & la tierce fois bat- » tus.

PEINES de ceux qui ont en leurs maiſons arbalêtres.

L'Article XI. de l'Ordonnance de Mars 1515. porte :

» Ceux qui porteront ou auront en » leurs maiſons arbalêtres, arcs, écho- » pettes, arquebuſes, collets, filets, » tonnelles ou autres engins, en venant » contre leſdites prohibitions, & défen- » ſes ſeront punis, comme il enſuit. » C'eſt à ſçavoir les Officiers eſdites » forêts privés de leurs Offices, les bâtons » & engins confiſqués, & eux condam- » nés en cinq livres d'amende; & les au- » tres, non Officiers, leurſdits bâtons » & engins confiſqués, & eux condam- » nés en cinq livres d'amende; & pour » la ſeconde fois les ſuſdits ſeront punis » en trente livres d'amende; & pour la » tierce fois bannis des forêts à quinze » lieues alentour; & à chacun deſdits » cas les engins & bâtons confiſqués; & » à la premiere & deuxiéme punition » ceux qui n'auront de quoi payer les » amendes demeureront en priſon au » pain & à l'eau à l'arbitrage du Juge. « *Voyez* VENTE.

PEINES de ceux qui enfraindront leur ban. *Voyez* l'Article XIV. de l'Ordonnance de 1601. ci-devant, page 342.

PEINES contre les Officiers.

L'Article XXII. de l'Ordonnance de Juin 1601. porte :

» Pareillement ceux de noſdits Offi- » ciers ſur le fait de noſdites Chaſſes & » forêts qui auront contrevenus à nos » défenſes, ou uſé de négligence ou co- » nivence à l'endroit des infractures, ſe- » ront condamnés en chacun deſdits cas » aux peines & amendes ci-deſſus décla- » rées pour la premiere fois; & outre; » pour la ſeconde, ſuſpendus pour un » an, & pour la troiſiéme privés de leurs » Offices.

PEINES des Officiers Appellans.

L'Extrait de l'Article XVII. de l'Ordonnance du mois de Mars 1515. porte :

» Et ceux qui ſeront Officiers ès cas » où il eſt dit qu'ils ſeront privés de » leurs Offices, s'ils appellent des Sen- » tences contre eux ſur ce ordonnées, » demeureront ſuſpendus de l'adminiſtra- » tion d'iceux, juſqu'à ce que l'appel » ſera vuidé; & ſi ne ſeront reçus pen- » dant le procès à renoncer a iceux » Offices,

» Offices, & ſi de fait y renonçoient, la » réſignation & don qui s'enſuivroit » déclarons de nul effet & valeur : & » voulons le contenu au préſent Article » avoir lieu, & ſortir effet : en tous cas, » eſquels les Officiers de nos forêts ſe- » roient accuſés d'avoir délinqué en leurs » Offices ; & ce quand le délit ſera tel » qu'icelui vérifié devroient être privés » d'iceux Offices.

PEINES contre les Clercs.

L'Article XVIII. de l'Ordonnance de 1515. porte :

» Et pour ce que pluſieurs Clercs » pouvoient enfraindre noſdites Ordon- » nances, & pour éviter la punition des » ſuſdites ſe voudroient targer de leurs » Tonſures ; Nous, pour obvier à leurs » malices, & à ce que nos Ordonnances » ne ſoient fruſtratoires, avons ordonné » & ordonnons que ſi aucuns Clercs, » Prêtres, Moines ou Religieux, atten- » toient contre noſdites Ordonnances, » qu'il leur ſoit défendu de demeurer à » quatre lieuës d'icelles forêts, buiſſons » ou garennes, & néanmoins ſoient ren- » dus à leurs Juges chargés du cas privi- » légié & punis d'icelui, ſelon l'exigence » du cas. Et s'ils étoient Coutumiers de » ce faire, leur ſera défendu de demeu- » rer à vingt lieuës près deſdites forêts. » Et à ce ſeront contraints par priſe du » temporel, & par toutes autres voies » duës & raiſonnables. «

PELAGE, c'eſt-à-dire, en gros, la couleur des bêtes courables & des chiens, en diſant leur principale couleur. On dit : ce chien eſt d'un *pélage* gris.

PELAGE DU CERF : il eſt blond, fauve, brun ou moucheté.

PELERIN, ſe dit d'un faucon, & c'eſt une des dix eſpeces.

PENNAGE, s'entend en Fauconnerie, de tout ce qui couvre le corps de l'oiſeau de proie. On dit *pennage* blond, cendré, moucheté, &c.

PENNES, ſe dit des longues plumes des ailes. Quand les *pennes* croiſſent, c'eſt une marque de la bonté de l'oiſeau. Toutes les *pennes* des ailes en Fauconnerie ont leurs noms, une, deux, trois, quatre & cinq. Les rameaux & le cerceau, les *pennes* du *balai*, pareillement le milieu. Les oiſeaux ont douze *pennes* à la queuë. Il y a trois moyens pour accommoder les *pennes* des oiſeaux à trois accidens qui leur arrivent. Premierement, lorſqu'elles ſe tordent, on les dreſſe en les moüillant d'eau chaude, c'eſt-à-dire, un peu plus que tiéde. Secondement, lorſqu'elles ſont un peu pliées & totſes, on les accommode avec des côtes ou troncs de chou, qu'on fait chauffer entre deux braiſes, puis on les fend de long avec un couteau, & on étend la *penne* dedans ; & ainſi la chaleur remet auſſitôt la *penne* en ſon premier état. Troiſiémement, ſi la *penne* eſt à demi rompuë, & qu'elle tienne encore par le nerf de deſſus, il faut prendre une aiguille fine, enfilée de ſoie fort déliée & d'autre fil ; puis on fait entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux pieces de la *penne*, enſorte qu'elle ſe fourre toute dedans, non du côté de la pointe, mais du bout de derriere, en l'y pouſſant avec un dé ; puis étant toute entrée, il faut dreſſer ces deux pieces de la *penne rompuë :* après tirant le fil, il faut reculer la moitié de l'aiguille par la pointe, laquelle ſort par ce moyen de la premiere piece, dans laquelle on l'avoit toute fourrée, & ainſi elle aura chevillé la *penne* autant d'une part que d'autre. Ce qu'ayant fait, il faut couper ce fil, qui ne ſervoit qu'à faire reculer l'aiguille, & la mettre en ſon lieu, & par ce moyen la *penne* ſera raccommodée. *Voyez* ENTER LES PENNES ROMPUES.

PEPIE. La *pepie* vient à l'oiſeau, ou par l'altération que lui cauſe le rhume, qui lui tombe du cerveau ſur la langue,

ou pour avoir trop enduré la ſoif. De quelque maniére que ce ſoit, ce mal eſt aiſé à connoître, car la langue s'endurcit, ſe ſéche par le bout, & au deſſous paroît comme blanche. Ce mal ſans doute mangeroit toute la langue de l'oiſeau, ſi l'on négligeoit d'y remédier. Voici ce qu'il faut faire pour le guérir. Ayez une aiguille bien pointuë, & en vous faiſant tenir l'oiſeau abatu, prenez-lui la langue, comme on fait aux poules, puis avec l'aiguille ôtez-lui la *pepie*, qui ſe tient au deſſous de la langue, laquelle enſuite vous froterez d'huile roſat. Deux heures après paiſſez votre oiſeau par morceaux, trempés dans de l'eau tiéde, & y mettez du jus de mûres rouges.

PERCER, c'eſt lorſqu'une bête tire de long, & s'en va ſans s'arrêter, étant chaſſée. C'eſt auſſi quand le Piqueur *perce* dans le fort. On dit, le cerf a *percé* dans le bois : il faut *percer* dans le fort, ſi on veut détourner le chevreuil.

PERCHE, poiſſon d'eau douce, de couleur différente ſous le ventre, & qui a preſque le reſte du corps tout cendré, excepté quelques bandes noirâtres, qui lui deſcendent du dos. Ce poiſſon ſe nourrit dans les rivieres, & a le trait de l'aileron fort vîte. On tient que les *perches* jettent en Hyver par la bouche une petite roſée rougeâtre, qui leur fait de la douleur, & que pour-lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les Pêcheurs qui les remarquent aiſément, les prennent au filet. Il y en a qui péchent les *perches* à l'amorce, compoſée de foie de chevre.

Pour apprêter la *perche* en cuiſine, on la vuide, on ôte les oüies On la fait cuire dans un court-boüillon avec vin blanc. Quand elle eſt cuite, on l'épluche de ſes écailles, on la dreſſe ſur le plat qu'on doit ſervir, pour mettre deſſus une ſauſſe aux capes, ou autres, comme on le jugera à propos, ou quelque ragoût maigre. Si on la ſert en gras, ce ſera la ſauſſe, ou le ragoût, qui en fera la différence.

PERCHE. On dit, mettre un oiſeau ſur la *perche*.

PERCHES, ce ſont les deux groſſes tiges du bois, ou de la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou du bouc ſauvage, où ſont attachés les andouillers.

PERCHOIR, c'eſt l'endroit, où ſe perchent les oiſeaux de proie.

PERDRIX, il y en a de deux ſortes, la rouge, & la griſe : celle-ci eſt la plus commune ; celle-la eſt plus groſſe, & a les pieds rouges, & quelques plumes autour du col. Il n'y a guére de contrées, où l'on ne voie des *perdrix* : elles ſont à la vérité plus groſſes dans des pays, que dans d'autres. Ces oiſeaux ont leurs ruſes particulieres, & ſçavent fort bien dans le tems que le Chaſſeur y penſe le moins, ſe dérober à ſa vuë. Ces oiſeaux volent bas : leur vol eſt de peu de durée, auſſi ſont-elles plus habiles à la courſe, qu'au vol.

Les *perdrix* ſont d'un tempérament fort amoureux. Elles ſe plaiſent dans les campagnes, & les lieux remplis de buiſſons. Elles vivent ordinairement de grain, & d'autres petits fruits, qu'elles trouvent en marchant. La chair en eſt délicate. La chaſſe en eſt agréable, & avantageuſe : reſte à voir de quelle maniere elle ſe fait. On les prend d'abord avec un filet nommé *traineau* : voyez TRAINEAU. On prend auſſi les *perdrix* aux *halliers*, *collets*, & *lacets* : voyez ces mots.

Au lieu de pluſieurs perſonnes qu'on eſt à la chaſſe du *traineau*, en voici une où un homme ſeul peut chaſſer de nuit. Il y a un peu plus de peine, à la vérité, mais le profit lui en revient.

Cet homme ayant remarqué dans une campagne, où il y a des *perdrix*, & étant de retour à la maiſon, prend un filet X. (*Figure* 104. *Planche VII.*) aux deux extrémités duquel il attache deux perches 2. R. d'un bois léger, pointuës

par les bouts R. 2. & attachées au filet avec des ficelles, & de la maniere qu'on le peut voir dans la Figure. Ces perches auront chacune quinze ou vingt pieds de long, & leur plus gros bout ſera du côté du filet V. il faut qu'elles y tiennent bien fermes. Ce filet ainſi préparé, le Chaſſeur le prend ſur ſon bras, va dans l'endroit, où il a remarqué les *perdrix*, & ſe diſpoſe à prendre ſon gibier. Pour cela il prend ce filet par l'endroit V. il le met contre ſon ventre, de maniere que les bouts S. T. des perches lui ſerrent les côtes : enſuite allongeant les deux bras, il prend des deux mains les deux perches du filet, le plus avant qu'il peut, afin de pouvoir mieux les porter, ſur-tout lorſque la corde V. de ce filet lui preſſera le ventre. Après cela il porte élevé de terre environ de quatre à cinq pieds, & à peu près de la même maniére qu'on porte un van, quand on veut vaner le bled, ou comme les femmes à Paris portent devant elles leur inventaire, ſur lequel elles vendent des fruits, du poiſſon, & autres choſes. En cet état le Chaſſeur marche le long du ſillon, poſant à terre de tems en tems, & de côté & d'autre, le bord H. de ſon filet, obſervant toujours de le tenir, comme à l'ordinaire, à moins que les *perdrix* ne viennent à partir deſſous : en ce cas, on laiſſe tomber le filet, puis on court prendre ſon gibier. Si pendant tout le tems que le Chaſſeur porte ſon filet, & qu'il eſt au bout du champ, où il a remarqué les *perdrix*, ces oiſeaux ne s'élevent point, il faudra s'écarter de la route, qu'il aura renuë environ de la largeur du filet ; & recommençant à marcher, comme auparavant, obſerver à l'égard de ce filet tout ce qui a été dit.

On prend les *perdrix* à l'*appât*, voyez APPAT. Outre les manieres ci-deſſus marquées pour prendre les *perdrix*, en voici une, qui plaira d'autant plus, que la machine en eſt aiſée à faire. On s'en ſert lorſque les *perdrix* s'accouplent, ce qui arrive ordinairement après les Rois, lorſque la terre commence à dégeler. Dans ce tems on voit les *perdrix grijes* ſoir & matin courir les unes après les autres, ſur tout lorſqu'il a gelé blanc, & que la terre eſt un peu ferme ; elles en vont bien plus vîte, & il y a plaiſir alors de les voir s'entrebattre dans les ſentier, qui regnent le long des bleds verds : c'eſt-là où on leur va tendre des piéges, & pour l'ordinaire on obſerve toujours de le faire entre une haie & le bord d'un bled. Suppoſé donc que la ligne A. (*Figure* 107. *Planche VIII.*) ſoit le bord du bled, la ligne B. la haie, & l'entre-deux de ces deux lignes le chemin, par où courent les *perdrix*, on fait en biaiſant & en travers de petites haies D. avec des ramilles, obſervant de laiſſer dans le milieu une paſſée, ou deux, pour y tendre des collets. Chaque paſſée E. ſera longue de cinq à ſix pouces, vous y ficherez deux petits piquets en pente, ainſi qu'on le peut voir, parce qu'alors les *perdrix* courant la tête levée, ces piquets mis ainſi les obligent de la baiſſer, pour paſſer, & de ſe prendre dans les collets C. attachés au haut de chaque piquet. On a ſoin matin & ſoir de viſiter ces piéges. On y va dès la pointe du jour, & le véritable tems de les tendre, eſt le ſoir, en faiſant enſorte de n'être point découvert, crainte que quelqu'un plus diligent ne vienne enlever le gibier.

Il n'eſt point de tems, où ces oiſeaux ſoient plus affamés, que lorſque la terre eſt couverte de neige. Ils cherchent partout à manger, & l'on voit les *perdrix* ſur les bleds verds ôter la neige avec leurs pieds, pour trouver de quoi ſe nourrir. Il en faut remarquer l'endroit, s'y tranſporter, & avec une pelle de bois découvrir un eſpace de terre large de trois ou quatre toiſes en quarré. Cela fait, on prend de la ramille, & de petits piquets ; on en forme une haie, haute de demi pied, en travers des ſillons : on fiche les piquets dans le fond de ces ſillons, on laiſſe au

milieu de chaque fond un eſpace, pour paſſer une *perdrix*. Après quoi on attache aux piquets un collet, à peu près à la hauteur du col d'une *perdrix*. Nous avons déja parlé pluſieurs fois de ces ſortes de haies, ainſi nous n'en dirons rien davantage, & l'on peut conſulter la *Figure* 111. *Planche VIII.* Pour mieux attirer les *perdrix* à ce piége, on fait quelques traînées de grain dans le fond des ſillons, & ſi-tôt qu'il eſt jour, & que les *perdrix* apperçoivent cet *appât*, elles y courent, & marchant dans les paſſées, elles paſſent leur col dans les collets, & s'y prennent.

On peut encore colleter les *perdrix*, quoiqu'il n'y ait point de neige. Les véritables endroits, où l'on prend ce divertiſſement, ſont les chaumes, & les champs enſemencés. Soit dans l'un ou dans l'autre de ces endroits, on obſervera s'il y a quelque compagnie de *perdrix*, qui ait coutume de s'y tenir : enſuite, & lorſqu'on en eſt ſûr, ſi c'eſt dans un bled verd, on fait une petite haie de genêts en travers les ſillons, avec de petites paſſées, où il y aura des collets attachés à l'ordinaire, & placés au fond de ces ſillons : outre cela on jette du grain dans le fond, afin d'y mieux attirer les *perdrix*, qui, ſi-tôt qu'elles le voient, y courent, (car ces oiſeaux ne volent point, lorſqu'elles cherchent à manger) & l'ardeur qu'elles ont de s'en nourrir, fait que traverſant les paſſées des haies, elles ſe prennent aux collets.

On agit autrement dans un chaume : au lieu de haie, on plante çà & là des piquets, auxquels on a attaché des collets. On répand du grain tout autour, & alors il eſt impoſſible qu'une compagnie de *perdrix*, accoutumée dans ces lieux, ne tombe en partie dans ces piéges. Voyez *Figure* 112. *Planche VIII.* On prend encore des *perdrix* au *collet* dans les vignes, les taillis, & les bruyeres. Voyez COLLET, où nous enſeignons comment ſe fait cette chaſſe.

On prend les *perdrix* au *trébuchet*; voyez TREBUCHET. Au *leurre*, voyez LEURRE. On chaſſe aux *perdrix* avec le chien couchant & le fuſil, ou bien avec un filet que deux hommes portent. Cette chaſſe ſe fait de même que celle des cailles, excepté qu'au lieu des prés, on va dans les champs emblavés, ou dans les chaumes, pour y prendre les *perdrix*; voyez CAILLES. Les *perdrix* ſont encore une proie pour les faucons : ce plaiſir eſt pour les Grands; voyez VOL DES CHAMPS. On les prend à la *tonnelle*, voyez TONNELLE. On les prend avec une *chanterelle*, voyez CHANTERELLE.

Mais les *perdrix rouges* ont quelque choſe dans leur chant de différent de celui des *griſes*, puiſque l'appeau, qui ſert pour celles-ci, ne peut être utile pour celles là. Les lieux, où l'on rend aux *perdrix rouges*, ſont auſſi bien différens de ceux, où l'on va chercher les *griſes*. Les premieres n'aiment point à courir dans les endroits mal unis, mais le plus ſouvent dans les chemins, ce qui eſt cauſe qu'elles ſe retirent dans les bois, ou dans les vignes, ou dans quelque bruyere. A l'égard des autres, elles ſe jettent rarement dans les chemins, étant accoutumées à traverſer les ſillons de bled, ou de chaumes. Quand on va à cette chaſſe, on a un appeau avec un petit filet, nommé *pochette*, & une houſſine de bois de coudrier, ou d'ozier, moins groſſe que le petit doigt, & longue de quarre ou cinq pieds : elle ſert pour tendre le filet de la maniere qu'on le dira.

Avec cet équipage on va dès la pointe du jour, ou le ſoir après que le Soleil eſt couché, & quelquefois en plein midi, à l'endroit où l'on ſçait qu'il y a des *perdrix* rouges. Là on attend que quelque mâle chante; alors on met bas ſon équipage, ſoit dans un bois taillis, une bruyere ou une vigne : on choiſit un endroit où il y ait un chemin, ou quelque petit ſentier, & un petit poſte propre à

tenir une perſonne cachée & couchée ſur le ventre. On tend comme on fait aux faiſans. *Voyez* FAISANS, & la *Figure* 100. *Planche VII.* Le filet étant tendu, on va ſe placer un peu à côté du piége, & dans une diſtance d'une toiſe ou deux. On s'y couche ayant la tête ſur le bord du chemin, & l'autre côté que celui par où doit venir la *perdrix*, & qu'on l'a entendu chanter. Il faut en cet état ſe tenir fort tranquile, & faire enſorte que la *perdrix* ne puiſſe vous voir; car une de ces circonſtances venant à manquer, ſuffiroit pour gâter tout le myſtere. Si-tôt que la *perdrix* aura chanté, il faut être prêt à lui répondre de deux ou trois coups d'appeau donnés aſſez lentement; pourvu qu'elle puiſſe entendre, cela ſuffit. Elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, & ſe jertera dans le chemin pour écouter, après quoi elle chantera un peu: il faut auſſi lui répondre d'un petit coup d'appeau, & non davantage. Elle ne l'aura pas plutôt entendu, qu'elle courra le long du ſentier, juſqu'au près du filet qu'elle regardera; puis chantant encore une fois, elle donnera juſtement dans le milieu, & fera tomber le bord qui eſt levé ſur l'arc, & s'y trouvera ainſi priſe; d'où il faudra l'ôter auſſi tôt, afin de le tendre une ſeconde fois, & davantage même, ſi on trouve du gibier.

Le divertiſſement de cette chaſſe ne ſe prend que depuis le mois d'Avril juſqu'a celui de Juillet, où les *perdrix* s'apparient, ou font leurs nids & couvent. Alors on ne prend que des mâles, qui s'ennuyant d'être ſans femelles, volent d'abord où ils croient en entendre chanter quelqu'une. La Figure de l'appeau eſt gravée à côté de la pochette, *Figure* 102. *Planche VII.* Celle d'en haut le fait voir de côté, & celle d'en bas par dedans. Il eſt fait de bouis, de cormier ou de noyer, en forme de navette, & eſt gros comme un œuf de poule. Pour le faire il faut un morceau de bois ſuſdit de la grandeur marquée, qui ſoit percé de bout en bout, & que par ſon ventre il y air une ouverture grande comme un écu, toute creuſe par dedans juſqu'au fond. Il faut avoir un tuyau de plume de cygne, & un os de pied de chat qui ſera ouvert par un bout, qu'on fera entrer dans le trou, & qu'on y pouſſera juſqu'à ce qu'il ſoit à environ le milieu de l'ouverture, & que l'autre bout de l'os ſoit bouché. On a après cela un tuyau de plume à écrire, percé par les deux bouts, qu'on fichera par le trou tant que le bout ſoit proche du bout de l'os, & qu'en ſoufflant par le trou, cela faſſe un ton de *perdrix rouges*, en approchant le bout de la plume du bout de l'os, juſqu'à ce qu'on ait trouvé le vrai ton.

Les *perdreaux* gris ſe connoiſſent d'avec la *perdrix*, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointuë, le bec noir & les pates noires, on eſt ſûr qu'ils ſont jeunes. Pour la bonté il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet. Les *perdreaux rouges* ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aile, il faut qu'elle ſoit pointuë, & tant ſoit peu de blanc au bout. Les *perdreaux* ſe ſervent pour rôts, & on les fait cuire de belle couleur. Si on veut les ſervir pour entrée, on les flambe vuidés, & on fait une petite farce de leur foie avec du lard rapé, un peu de ſel, perſil & ciboules hachées. On met cette farce dans le corps. On les coud pour que rien ne ſorte, on leur trouſſe les pates ſur l'eſtomac, on les fait refaire dans une caſſerole ſur le feu avec un peu de beurre; on les fait cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, on les ſert avec telle ſauſſe & ragoût qu'on juge à propos. On met auſſi les *perdreaux* ſur le gril en papillote.

Les vieilles *perdrix* ſe font toujours cuire à la braiſe. Quand elles ſont cuites, on les met en terrine, avec un coulis de lentilles & petit lard. *Voyez* POITRINE DE VEAU AUX CHOUX, & PETIT LARD. On ne fait point blanchir les *per-*

drix. On les ſert auſſi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truſes & de montans de cardons d'Eſpagne. Elles ſe ſervent auſſi en pâté chaud & froid, & cuites dans le pot, pour garnir le milieu d'un potage. Les *perdreaux rouges* ſe préparent & ſe ſervent de la même façon que les *perdreaux* & les *perdrix griſes*.

PERLURES, ce ſont les grumeaux qui ſont le long des perches, & des andoüillers de la tête d'un cerf, d'un daim, & d'un chevreuil ; mais ils ne vont pas juſqu'au bout des andouillers.

PERMISSION de chaſſe s'octroie par le Roi pour un tems, & tant que bon lui ſemblera ; & auſſi par Lettres-Patentes, leſquelles ſeulement s'adreſſent aux Maîtres & Capitaines des forêts.

Permiſſions perſonnelles.

L'Article LXII. de l'Ordonnance de Charles VI. du mois de Septembre 1402. porte :

» Pour ce que nous avons donné à » aucunes perſonnes la chaſſe d'aucunes » de nos forêts pour chaſſer à toutes bê- » tes, leſquelles perſonnes ont donné & » donnent à autres leſdites chaſſes en » icelles, ordonné eſt que nul n'y pour- » ra chaſſer, ſi ceux à qui elles ſont don- » nées n'y ſont, ou leurs gens, ou que » ce ſoit pour eux, ou en leurs noms. «

PERSIL : on ſe ſert de la racine de *perſil* pour mettre dans le pot. On en met peu, parce qu'elle eſt d'un goût très-fort, & elle n'eſt point bonne pour les perſonnes échauffées. Pour le *perſil*, il entre dans les ragoûts & les ſauſſes.

PESER BEAUCOUP, en terme de Chaſſe, c'eſt quand une bête enfonce beaucoup de ſes pieds dans la terre ; c'eſt une marque qu'elle a grand corſage.

PHTHISIE, ou MAL SUBTIL. Cette maladie qui vient aux oiſeaux, prend ſon principe de l'élément de l'eau, à cauſe de ſa qualité qui eſt froide, & même par des humeurs cathatreuſes qui tombent dans la mulette, laquelle vient à perdre peu à peu ſa chaleur naturelle par des humeurs froides & gluantes, qui s'amaſſant dans cette partie, empêchent l'oiſeau de faire ſa digeſtion comme il doit, quoiqu'il ſoit toujours affamé. Ainſi l'oiſeau venant peu a peu à s'abbaiſſer, meurt enfin n'ayant pas la peau ſur les os. Cette maladie eſt beaucoup plus dangereuſe en Automne qu'en aucune autre ſaiſon. Il faut y pourvoir de bonne heure par des remedes convenables, & n'attendre pas qu'elle ſoit formée. Il n'y a pas moins de ſcience à prévenir les maladies, qu'à les guérir quand elles ſont arrivées.

Pour cet effet il faut avoir ſoin de la conſervation de ſes oiſeaux ; les mettre dans un lieu chaud & ſec, particulierement en Hyver prendre garde qu'à la volerie, s'ils ſe mouilloient par la pluie, par la neige ou autrement, de les faire bien ſécher au feu, ſi le Soleil ne le peut ; & au lieu de leur donner dans leur cure trois ou quatre clous de gérofle, ſoit avec leur viande ou avec autre choſe : & ſi on connoît que quelques-uns de ces oiſeaux aient fait quelque effort, dont ils puiſſent être morfondus, il ne faut pas manquer de les purger trois ou quatre jours avec des pilules douces, & au quatriéme jour on leur donne une pilule de *tribus*, au ſoir dans leur cure ſéche, prenant bien garde qu'alors leur mulette ſoit vuide de viande. Quand cette maladie eſt invétérée, il faut réitérer pluſieurs fois la purgation.

Voici des remedes ſouvent expérimentés, qui pourroient ſervir. Donnez-leur de petits oiſeaux à leur pât, & de jeunes moineaux s'il ſe peut. Les petites ſouris leur ſont fort bonnes, les leur donnant vives ; & les pigeonneaux en leur pât. Le lait d'âneſſe donné avec de la chair, leur eſt auſſi fort bon : puis quand ils ſeront pleins & en bon état, il ne faut pas manquer de leur réitérer

la purgation. La manne donnée avec la chair trempée & par morceau, eſt fort bonne à ce mal. On prend auſſi une poignée de l'herbe dite chévre-feuille, & de l'herbe nommée langue de bœuf, & de la caballine. De ces trois herbes on fait une décoction, qu'on donnera avec la chair à l'oiſeau, en continuant. Il en faut faire de fraîche de trois jours en trois jours, & prendre garde qu'elle ne ſoit trop cuite; car elle lui feroit rendre ſa gorge.

PIE, oiſeau blanc & noir. Il y en a de diverſes couleurs, même qui ſont marquées de bleu. Leur vol n'eſt pas haut ni bien long; elles ne font que voler d'arbre en arbre. Elles vivent de gland & d'autres fruits qu'elles trouvent dans la campagne. Elles font leur nid ſur les arbres, c'eſt-là, où les Oiſeliers & les Payſans les vont chercher. On fait la chaſſe aux *pies* comme aux geais, c'eſt la même maniere de les prendre. *Voyez* GEAI. Il y a en Fauconnerie le vol pour la *pie*. Voyez VOL POUR LA PIE.

PIECE RONDE, en Cuiſine, c'eſt un morceau de bœuf, qui ſert aux mêmes uſages que la tranche. *Voyez* TRANCHE.

PIECE, en terme de Chaſſe on dit des oiſeaux tout d'une *piece*, c'eſt-à-dire, des mêmes couleurs.

On dit la même choſe d'un chien.

PIED DU CERF, par où on connoît ſon âge.

PIED DU SANGLIER, s'appelle trace en vrai terme, comme de toutes les bêtes noires.

PIED DE CHEVAL, il comprend le ſabot, qui eſt tout ce qu'on voit de la corne, lorſque le cheval a le pied poſé à terre. On appelle *petit pied*, l'os qui ſert de noyau au *pied*. Il eſt entouré de la corne, fourchette & de la ſole. On ne le voit pas lorſqu'on a deſſolé un cheval, parce qu'il eſt tout couvert de chair par deſſous & à côté.

Les *pieds* de derriere ſont ordinairement bons, quoique ceux de devant ſoient foibles. Les ſoies ou *pieds* de bœuf ſont preſque le ſeul défaut qu'on y remarque, ſi vous en exceptez les pignes qui naiſſent à la couronne, les fics qui viennent en dedans des pieds, & la corne lorſqu'elle eſt caſſante.

Le moyen de connoître les *pieds* des chevaux, eſt une choſe eſſentielle à ſçavoir lorſqu'on en achette, pour n'y point être trompé. Nous en avons parlé ſuffiſamment à l'article du CHEVAL, ayez-y recours. Vous y verrez auſſi quelle en doit être la ſituation pour être bonne.

On peut mettre au rang des mauvais *pieds*, ceux qui ayant la forme du ſabot aſſez belle, ont la corne ſi éclatante, qu'à l'endroit du trou que fait le clou, toute la corne au moindre coup s'emporte.

Il y en a qui ont le *pied* dur ſans être éclatant, ce n'eſt qu'un défaut par accident auquel on peut remédier. Les chevaux qui ont l'ongle & la corne caſſante ſont aiſés à connoître à l'œil; car alors la corne eſt éclatée tout autour du fer.

Pour rétablir le *pied* d'un cheval qui l'aura plat, il faut lui faire forger des fers voûtés, lui faire barrer les veines dans les paturons en quatre endroits, deux à chaque jambe, ou bien ſaigner abondamment le cheval des quatre veines du paturon, & différer pour quelque tems de lui barrer les veines.

Enſuite on ferre ces *pieds* plats avec des fers à pantoufles, laiſſant la ſole extrêmement forte, autrement le cheval boiteroit. On laiſſera le cheval en repos quelques jours après qu'il aura été ferré. Il faut lui tenir le *pied* dans la fiente bien moüillée, ou bien on le frotera de l'onguent pour faire une bonne corne. *Voyez* ONGUENT.

Il ne faut graiſſer les *pieds* que lorſqu'ils ſont ſecs, & qu'il n'y a ſur la cor-

ne ni poudre, ni bouë ſéche, & pour faire croître promptement le *pied* à un cheval fort, qui l'aura uſé pour avoir marché nud *pied*, de maniere qu'il n'aura pas aſſez de corne pour le pouvoir brocher. Il faut prendre de l'onguent du *pied*, l'étendre ſur de la filaſſe, & en entourer toute la couronne ſur le ſabot, un pouce de large, une envelope & une ligature ſur le tout; renouveller l'emplâtre deux fois la ſemaine, & continuer juſqu'à ce que le *pied* ſoit crû.

Les *pieds* ſol-battus, c'eſt-à-dire, ceux qui ont la ſole foulée, meurtrie ou altérée, doivent être ſaignés, crainte qu'il n'y arrive plus de mal. Cette ſole-battûre peut venir d'une enclouûre qu'on aura négligé de panſer.

Une bleyme peut cauſer ce même effet, & un *pied* peut encore être ſol-battu, ſans ſortir de l'écurie. Si cela eſt, & que le cheval boite fort bas, il faut le deſſoler, & on connoît qu'un cheval eſt ſol-battu, quand la ſole eſt ſéche, chaude & douloureuſe.

Avant néanmoins de deſſoler un cheval ſol-battu, il eſt bon d'eſſayer d'autres remedes, & pour cela on blanchira la ſole avec le batoir, & on referrera le cheval à quatre clous ſeulement; puis on fondra de la poix noire toute boüillante, ou du tare encoré mieux: on lui verſera dans le *pied*, & on l'y laiſſera refroidir, puis on y appliquera tout autour la rémoulade qui ſuit.

Prenez une livre de vieux oing, faites-le fondre dans un poëlon, ajoutez-y une chopine de vinaigre, & épaiſſiſſez le tout avec du ſon; puis l'appliquez chaudement autour du pied avec une envelope.

Si le fer a porté ſur un endroit de la ſole plus qu'aux autres, il faut parer peu tout le pied, mais beaucoup l'endroit du fer; & ſi la ſole y paroît rouge & meurtrie, il faut beaucoup plus approfondir en ce lieu qu'aux autres avec la corne du boutoir, & ôter de la ſole preſque juſqu'au vif: puis y mettre de l'onguent pour les enclouûres, continuer à le panſer tous les jours juſqu'à ce qu'il ne boite plus, & remplir le pied de ce qui ſuit.

Fricaſſez de la fiente de cochon avec de l'huile de noix, & la mettez chaudement dedans avec une envelope & ligature par deſſus. Rien n'appaiſe plus la douleur des *pieds* ſol-battus, que le vinaigre dans lequel on a mis de la ſuie de cheminée, pour en faire comme une boüillie en cuiſant, dont on emplit le *pied* après l'avoir bien nettoyé, & ſi tous ces remedes n'apportent aucun ſoulagement, vous ferez alors deſſoler le cheval.

Si le cheval a le *pied* fendu, ce qu'on appelle *pied de bœuf*, on fait chauffer une haleine courbée, on la paſſe au travers ou dans l'épaiſſeur de la corne, & on paſſe par le trou qu'on a fait un petit fil d'archal de cuivre qu'on ſerre avec des pinces: on en fait de même en deux ou trois endroits, ſelon que le pied eſt long, & ainſi on reſſerre la fente, enſorte néanmoins que les fils d'archal ne pénétrent point dans le *pied*; mais ſeulement dans l'épaiſſeur de la corne; enſuite ou avant cela on donne une raie de feu de haut en bas ſans percer le cuir, puis on met deſſus de la poix noire, & de la bourre pour faire tomber l'eſcarre.

Quant aux *pieds* encaſtelés, le remede ordinaire eſt de ferrer le cheval à lunette, ou bien de lui donner cinq ou ſix raies de feu depuis le poil juſqu'au fer, faiſant pénétrer le feu environ l'épaiſſeur d'un écu blanc ſeulement, & en faire autant à chaque côté du talon.

Si le cheval fait *pied* neuf, c'eſt-à-dire, que tout le ſabot tombe abſolument, & que le petit *pied* demeure nud, attaché au pivot & à la noix du paturon par des nerfs qui croiſſent par deſſous & l'entourent, c'eſt un grand mal; car de tous les chevaux qui font *pied* neuf, il n'en échappe guére qui ne ſoient eſtropiés,

piés, & pour remédier en quelque façon à ce *pied*, & le faire revenir, on met deſſus l'onguent qui ſuit.

Ayez demi-livre de réſine concaſſée, faites-la fondre dans une baſſine, mêlez-y une livre d'huile d'olive; après cela vous ôtez votre baſſine de deſſus le feu pendant un quart d'heure, puis vous y ajoutez de l'oliban & du maſtic pilé, de chacun une once & demie : remuez le tout pendant un quart d'heure, pour y mettre après une livre de térébenthine commune; remuez encore le tout.

Enſuite, & dans un pot à part, on met une demi-livre de miel, demi-ſetier de bonne eau-de-vie, on met le tout ſur un petit feu, & on le fait cuire lentement, en remuant juſqu'à ce que le tout fume; alors ajoutez-y du verd de gris & calcanthum en poudre, de chacun trois onces; remuez le tout, & le faites cuire lentement juſqu'à ce que le tout ſoit lié; ôtez-le après de deſſus le feu, & étant à demi froid, mêlez ce qui eſt dans le pot dans la baſſine, & incorporez bien le tout. Ajoutez-y deux onces d'alun brûlé en poudre, une once d'orpiment; remuez bien tout cela, & ſi-tôt que ces poudres ſeront mêlées, mettez parmi farines fines de lin & de ſénu grec, de chacun trois onces, & remuez bien le tout juſqu'à ce qu'il ſoit preſque froid, & l'onguent ſera fait.

PIEDS DE VEAU. Ils ſe ſervent frits pour entrée. On les fend en deux, on les fait cuire dans une eau blanche, qui ſe fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du ſel. Quand ils ſont cuits, on les met mariner avec un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, vinaigre, ail, échalote, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic. Quand ils ont pris du goût ſuffiſamment, on les retire de la marinade, on les farine, on les fait frire, & on les ſert garnis de perſil frit.

Les *pieds de mouton* cuits dans l'eau, on les épluche de ce qui reſte de poil, on ôte les gros os, on les met enſuite dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni. On leur fait faire quelques tours ſur le feu. Quand ils ſont cuits, & la ſauſſe réduite, il ne faut point les dégraiſſer. On y met trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, ou de la crême ſi on en a : faites-la lier ſur le feu, & en ſervant, on y met un filet de verjus ou de vinaigre.

Pour les accommoder à la *Sainte Menehould*, quand ils ſont cuits, on leur ôte le gros os, & on les laiſſe entiers. On les met enſuite dans une caſſerole, avec beurre, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché; ſel, poivre : on les fait cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe. On les remuë ſur la fin, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont refroidis, on les trempe dans le reſtant de la ſauſſe, & on les panne de mie de pain. On les fait griller, on les ſert à ſec, ou une ſauſſe piquante claire pour hors-d'œuvre.

Pour les *pieds de mouton à la ravigote*, on les fait auſſi cuire dans l'eau, on en ôte les gros os; on les met dans une caſſerole, avec bon beurre, bouquet garni, boüillon, bon coulis, ſel, poivre. On les fait boüillir juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit preſque réduite. Quand on eſt prêt à ſervir, on met dedans la ravigote compoſée de toutes ſortes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, eſtragon, civette. On fait blanchir le tout un demi quart d'heure, on les retire de l'eau, on les preſſe, on les hache très-fin, on les ſert dans le ragoût. La ſauſſe doit être aſſaiſonnée de bon goût, ni trop claire, ni trop épaiſſe. On accommode auſſi des *pieds de mouton* à différentes ſauſſes, comme à la Hollandoiſe, à l'Eſpagnole, à la ſauſſe hachée, en ſurtout, au gratin, aux concombres, farcis, au baſilic.

Si l'on veut ſervir des *pieds d'agneau* gratinés, on en fait cuire dans une bon-

ne braiſe avec dix-huit ou vingt petits oignons blancs; on fait un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, & trois jaunes d'œufs. On mêle le tout enſemble, on l'étend ſur le fond du plat qu'on veut ſervir, on met ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin. On y dreſſe deſſus les *pieds d'agneaux* entremêlés des petits oignons. On fait encore un peu migeoter ſur le feu, après on en égoutte la graiſſe, & on ſert deſſus une bonne ſauſſe de blanc de veau.

Les *pieds de cochon* s'apprêtent comme l'*oreille de cochon*.

PIERRURES, terme de Chaſſe; c'eſt ce qui forme la fraiſe qui eſt autour des meules de la tête d'un cerf, daim & chevreuil en forme de petites pierres.

PIEU. C'eſt un bâton pointu par un de ſes bouts, & dont les Oiſeleurs ſe ſervent pour faire agir leurs piéges.

PIEUX, ce ſont les bâtons dont on frappe & on tuë les bêtes noires quand elles ſont dans le parc; le coup mortel eſt ſur le boutoi.

PIEUX FOURCHUS, ce ſont ceux dont on ſe ſert à tendre & attacher les toiles.

PIGACHE, c'eſt la connoiſſance qui ſe voit au pied du ſanglier, quand il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

PIGEONS.

L'Article XII. de l'Ordonnance du mois de Juillet 1607. porte :

» Défendons à toutes perſonnes, de » quelque état & condition qu'ils ſoient, » de tirer de l'arquebuſe ſur les *pigeons*, » à peine de vingt livres pariſis d'amende. «

Pigeons. Les gros *pigeons cochois*, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts. On les ſert bardés ou piqués. On en fait auſſi des entrées différentes, comme en fricaſſée & aux pois. On les échaude, on les vuide, on les coupe en quatre, on les met dans une caſſerole avec un litron de pois fins (un litron pour quarre *pigeons*) morceau de beurre, bouquet; on les paſſe ſur le feu, on y met une pincée de farine, on moüille avec du boüillon & un peu de jus. Cuirs, on y met une cuillerée de coulis, un peu de ſucre gros comme une noiſette, & du ſel fin. Si on n'a ni jus, ni coulis, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de boüillon. On les met auſſi coupés en quatre en fricaſſée de poulets. On les met auſſi au roux comme la poitrine de veau. On les ſert encore enfricandeaux, à la crapaudine; on les fait refaire ſur le feu après les avoir vuidés, on les coupe en deux, on les accommode après comme le collet de mouton ſur le gril, & on les ſert de même. Si on veut les diverſifier de pluſieurs façons, on les fait cuire dans une braiſe, comme une langue de bœuf. Quand ils ſont cuits, on les dreſſe, & on met autour des choux-fleurs cuirs dans un blanc, & on ſert par deſſus une ſauſſe au beurre. Une autre fois on met un ragoût de concombre, ou de petits oignons, ou de montans de cardes.

Les *pigeons de voliere* ſe ſervent auſſi pour plats de rôts. On les fait cuire à la broche envelopés de lard, & de feuilles de vignes dans le tems. Ils ſervent auſſi à faire des entrées de beaucoup de façons. Si on les veut ſervir en entrée de broche, on les flambe & on les vuide, on hache leurs foies avec un peu de lard & très peu de ſel. On remet dans le corps le foie avec le lard, on les fait cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, on les ſert avec différentes ſauſſes ou différens ragoûts.

A la *Bourgeoiſe*, échaudez, vuidez; les pates retrouſſées en dedans, on les fait blanchir un moment, on les retire à l'eau fraîche, on les épluche, on les met dans une caſſerole avec du boüillon, un

bouquet garni de toutes ſortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre, & cuits à moitié ſel & poivre. Quand ils ſont cuits, on y met un peu de coulis, & on ſert à courte ſauſſe pour entrée. Si on n'a pas de coulis, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayés avec du boüillon & un peu de perſil haché.

Pour des *pigeons au baſilic*, on prend de petits *pigeons* échaudés, vuidés & les pates trouſſées en dedans; on les fait cuire dans une braiſe comme la langue de bœuf, en mettant un peu plus de baſilic. Quand ils ſont cuits, on les retire de la braiſe pour les mettre refroidir: on les trempe enſuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, on les panne à meſure avec de la mie de pain, on les fait frire, & on ſert garni de perſil frit.

Les *pigeons bizets* ſe ſervent communément en fricaſſée, ou ſur le gril. Quand ils ſont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Pour accommoder des *pigeons* à la crapaudine, à la ſauſſe au verjus, on trouſſe les pates en dedans: s'ils ſont gros on les coupe en deux, ou on ne fait que les fendre par derriere. On les aplatit ſans beaucoup caſſer les os. On les fait mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché. On leur fait prendre l'aſſaiſonnement le plus qu'on peut, on les panne de mie de pain, on les met ſur le gril, on les arroſe du reſte de leur marinade; on les fait griller à petit feu & d'une belle couleur dorée. Quand ils ſont cuits, on les ſert avec une ſauſſe faite, un oignon coupé mis dans un mortier avec du verjus qu'on a bien pilé, pour en faire ſortir le jus, qu'on met avec boüillon, ſel, gros poivre, & qu'on fait chauffer pour ſervir ſur les *pigeons*. Les mêmes *pigeons* ſe ſervent ſans verjus, en mettant une autre ſauſſe claire & un peu piquante. A la place d'huile, on peut ſe ſervir de beurre, ſain-doux, ou bonne graiſſe du pot.

Pour des *pigeons à la matelote*, on prend des *pigeons* de moyenne groſſeur. Echaudés & les pates retrouſſées en dedans, on les paſſe dans une caſſerole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, cuits un quart d'heure dans l'eau pour les éplucher. On met avec un quarteron de lard entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni, enſuite une pincée de farine; le tout moüillé de boüillon & de moitié de vin blanc. Quand les *pigeons* ſont cuits & réduits à peu de ſauſſe, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait. En ſervant on met un filet de verjus. On peut les accommoder de la même façon que les *pigeons cochois* & les *pigeons de voliere*.

PILULES DE HIERA. Pour les faire, on prend de l'*hiéra* en pâte, on y joint de l'agaric en poudre; du tout on en fait une maſſe, dont on fait des *pilules* pour donner aux oiſeaux, quand ils en ont beſoin en Hyver: mais on n'en donne, que quand il fait froid, aux ſacres & aux laniers ſeulement.

PILULES COMMUNES, ou DE TRIBUS: elles ſe font de myrrhe, ſafran & aloës, le tout incorporé enſemble avec du ſyrop d'alvina, ou de l'eau de plantain. Tous les Apothicaires les ſçavent faire; car on en fait pour les hommes, & elles ſont appellées *pilules de tribus*. Elles ſont bonnes en tout tems hors en Eté. On n'en donne qu'aux laniers & aux ſacres.

PILULES DE MUSC. Pour les faire, on prend une dragme d'agaric, deux dragmes d'*hiéra picra*, une dragme de cubébas, demi dragme de ſafran, une dragme de ſucre candi, demi-dragme d'anis, quatre grains de muſc, une dragme d'aloës ſicotin, le tout incorporé avec de l'eſſence de canelle, puis on en fait une maſſe. Ces *pilules* ſont bonnes, lorſque le froid eſt grand, & au fort de

l'Hyver ; il en faut peu donner. On ne s'en ſert guére dans les grands froids que pour les ſacres & les laniers ſeulement. Peu de gens ſçavent ſe ſervir des ſacres, ſacrets & laniers, ni des eſpeces qui leur conviennent, & quelques-uns les mépriſent pour ce ſujet.

PILULES BLANCHES ET DOUCES. Pour faire des *pilules blanches*, on fait tremper quelques jours du lard dans de l'eau fraîche, puis on en prend la fleur, & le plus net, avec autant de moëlle de bœuf ; on fait fondre le tout peu à peu, puis on le paſſe dans un linge blanc, enſorte qu'il n'y reſte aucune craſſe, ni rien d'épais. Cela fait, on prend autant peſant de ſucre candi en poudre, & en battant & mêlant le tout enſemble, de façon que le ſucre ne demeure pas au fond. On en fait des *pilules* qu'on met dans des boëtes, où elles ſe garderont deux ou trois ans ſans changer de couleur, ni ſe gâter aucunement : mais il faut qu'elles ſoient dans un lieu où l'air ne les touche point, & qu'on y mette le ſucre quand il faut.

Les *pilules douces* ſe font en incorporant dans les *pilules blanches* un tiers de conſerve de roſe en roche, faire au ſucre, dont après on formera ces *pilules*, dont on fera uſage en Eté. On en donne un tiers moins que des blanches ; car elles ſont plus d'effet quoiqu'elles aient la même propriété. De ces *pilules*, on peut en Hyver faire rendre la *mulette* aux oiſeaux ; & en Eté, on ſe ſert de la manne qui ne s'amollit point par la chaleur, c'eſt pourquoi elle eſt plus propre.

PILULES DE CAMPAGNE *pour les ſacrets & les laniers paſſagers*. On prend deux dragmes de ſyrop fait avec le ſucre & le vinaigre, puis on prend de la poudre de clou de géroſle, le poids d'un demi écu, & du ſucre candi, autant qu'il s'y en peut incorporer, & on en fait une maſſe. Il faut dans ces *pilules* les deux tiers de ſucre, & même davantage, s'il ſe peut. Elles ſont bonnes en Hyver, & il en faut donner à l'oiſeau une demi-heure avant que de le faire voler, de la groſſeur d'un grain de froment, & non davantage.

Tout Fauconnier doit être averti de ne ſe ſervir jamais que d'un mortier de marbre ; car ceux de cuivre, ou de bronze, ſont extrêmement contraires aux oiſeaux à cauſe de la roüille & moiſiſſure qui s'y engendre.

La manne eſt un médicament fort propre pour les oiſeaux ; elle purge la colere, rafraîchit, déſopile, mollifie & lâche les boyaux ſans leur nuire. Elle tient le premier rang entre les drogues ſolutives & laxatives. On peut uſer de la manne, au lieu de la conſerve, en y mettant dedans du poivre, du ſel & de la ſuie. Quand on verra que l'oiſeau rendra le double de la mulette, fort pourri & corrompu, on doit lui donner à rendre huit jours après, afin de le bien purger & nettoyer. *Voyez* RENDRE.

PILLARD, c'eſt un chien querelleur.

PINCES, ce ſont les deux bouts des pieds des bêtes fauves. Si elles ſont uſées, c'eſt ſigne de vieilleſſe à la bête, comme auſſi les côtés des pieds.

PINCES, c'eſt la partie du pied de devant des animaux ſur laquelle ils s'appuient pour marcher, ou pour tirer aux cerfs, daims & chevreüils, c'eſt l'extrémité de l'ongle. Aux chevaux, c'eſt l'arête que fait la corne aux pieds de devant.

PINCES, ſe dit auſſi des quatre dents de devant de la bouche du cheval, quand il pouſſe entre deux ou trois ans.

PINSONNE'E, terme d'Oiſeleur, ſorte de chaſſe aux oiſeaux. Il y a de trois ſortes de *pinſonnées* ; l'une qui ſe fait avec le feu & la palette ; l'autre avec le feu & les gluaux, & encore l'autre avec un rameau enduit de glu. Ces chaſſes ſont divertiſſantes, & ſe font dans les bois taillis, & le long des groſ-

ſes haies & des buiſſons touffus.

A l'égard de la premiere *pinſonnée*, voici comment elle ſe fait. On ſe met trois ou quatre de compagnie, on s'en va la nuit dans un bois taillis, avec chacun une chandelle à la main. On juge bien qu'il ne faut pas alors qu'il faſſe grand vent; car les chandelles allumées n'y réſiſteroient pas. C'eſt pour l'ordinaire en Hyver qu'on prend ce divertiſſement. Il faut chercher l'abri du vent, car c'eſt-là où les oiſeaux ſe retirent. Chacun, en entrant dans le taillis, ou le long des haies, obſervera de porter ſa chandelle, comme lorſqu'on en porte dehors ſans lanterne, & qu'on craint que le vent ne l'éteigne : c'eſt-à-dire, on fait entrer cette chandelle au milieu des doigts, au deſſus de la paume de la main gauche, ainſi qu'on le voit dans la *Figure* 92. *Planche VI.* Enſuite on met la droite deſſus, en appuyant le poignet de celle-ci ſur celui de la gauche, & levant les doigts, afin que par le moyen de ce voile, les yeux n'en ſoient point ébloüis, & que chacun puiſſe avec ſa chandelle mieux voir dans les buiſſons où les petits oiſeaux repoſent, ſans qu'ils vous apperçoivent. Avec la chandelle qu'on porte, on doit s'être muni ſous le bras d'une palette A. longue de deux pieds & demi ou trois pieds. La *Figure* fait voir comme elle doit être. Puis, ſi-tôt qu'on voit un oiſeau, prendre cette palette de la main droite. & frapper fortement deſſus, alors vous l'étourdiſſez ſans doute, ou il tombe mort, & on entend auſſi-tôt les autres ſe remuer. Il faut encore frapper ſur le buiſſon de tous côtés, & alors on met ainſi à bas pluſieurs de ces oiſeaux qu'on ramaſſe après à la lueur de la chandelle.

La ſeconde *pinſonnée* eſt bien plus divertiſſante, plus aiſée & plus avantageuſe que la précédente. On ſe ſert auſſi de chandelle pour découvrir les oiſeaux, qui, dormant la tête ſous leurs ailes, demeurent immobiles, & quoiqu'on ſoit proche d'eux avec la lumiere, ils ont beau la voir, ils ne remuent point du tout, à moins qu'on ne les épouvante, en ébranlant rudement le buiſſon où ils ſont perchés. Au lieu de palette, on ſe ſert ici d'un bâton B. gros comme le pouce, long de quatre pieds, droit & uni, & au bout duquel il y aura un trou à fourrer un gros fer d'aiguillette C. Après cela, on prend deux, trois ou quatre douzaines, ou plus, ou moins, de petits gluaux empaquetés dans du parchemin. On attend que la nuit ſoit venuë, puis on va dans le bois avec une chandelle allumée; on la porte, comme on l'a dit à l'article précédent, & on regarde ſous les feuilles, s'il y a des oiſeaux. Si on en voit, on prend un gluau, on le met au bout d'un bâton dans le tron qu'on y aura fait, puis on le porte doucement & adroitement ſous le ventre de l'oiſeau. On fait, comme ſi on vouloit l'enlever : alors il ne ſentira pas plutôt le gluau, qu'auſſi-tôt la peur le prendra, & voulant s'envoler, il ſe prendra les ailes à la glu, qu'il emportera avec lui, en tombant à bas. Il faut d'abord courir deſſus, le prendre & le tuer, crainte qu'en criant il ne donne l'épouvante aux autres. Après cela, on continuë de chaſſer de la ſorte, tant qu'on trouve des oiſeaux à ſa portée, & de cette maniere on n'en manque guére.

A l'égard de la troiſiéme eſpece de *pinſonnée*, on y réuſſit à l'aide d'un rameau, ou branche d'arbre D. dont les brins ſoient émondés & enduits de glu : ou bien on prend un bâton long de ſix ou ſept pieds, gros comme le pouce, & à l'extrémité duquel on attache des ramilles d'ormeau, bien nettoyées, & préparées pour y mettre de la glu. Il faut faire enſorte que ces brins ſoient attachés, de maniere qu'ils ne ſe touchent point, & pour mieux dire qu'ils ſoient rangés en main ouverte. On peut aller pluſieurs à cette chaſſe, mais il faut être ſur-tout trois pour bien chaſſer. L'un

porte les torches de paille E. (car c'eſt auſſi au feu qu'on prend ainſi les oiſeaux;) l'autre bat les buiſſons, & l'autre porte les rameaux pleins de glu. On ne chaſſe ainſi que le long des buiſſons, & jamais dans les bois, crainte que les feuilles venant à s'attacher aux gluaux, n'empêchent l'effet qu'on en attend. Il faut que celui qui porte le gluau ſoit fort adroit, toujours vigilant à obſerver le vol des oiſeaux, & à les ſuivre quand ils ſont partis du buiſſon. Que la perſonne qui a le feu, le tienne le plus haut qu'il lui eſt poſſible, & quand tous les oiſeaux voleront autour, croyant que ce ſera le jour qui luira; alors avec les gluaux en main, on les pourſuivra vivement pour les prendre. Il eſt beſoin d'adreſſe & d'action dans cette occaſion; & c'eſt par ces moyens ſeuls qu'on peut faire bonne chaſſe. On tuë les oiſeaux à meſure qu'ils ſe prennent au piege, car ils pourroient épouvanter les autres par leurs cris.

PIPEAU, petit chalumeau ou bois fendu, qui ſert à contrefaire le cri des oiſeaux, à les attirer, & à les prendre. Le poireau contrefait le cri des roſſignols.

PIPE'E, chaſſe aux oiſeaux avec des *pipeaux*, & en contrefaiſant leur cri. Elle ſe fait ordinairement avec des gluaux préparés ſur un arbre, tandis que l'Oiſeleur caché, attire les oiſeaux, comme nous l'allons dire. De toutes les chaſſes qu'on fait aux oiſeaux, on peut dire qu'il n'y en a point de plus divertiſſante que la *pipée*. Elle n'eſt point embarraſſante, ne donne point de peine, & ſe fait dans un tems, où il y a encore du plaiſir à reſpirer l'air. Quand on veut prendre ce divertiſſement, il faut d'abord faire proviſion d'une livre de glu, pour en enduire quantité de petites ramilles qu'on plante de la maniere que nous le dirons dans la ſuite. Il faut avoir de ces gluaux de moins ſept à huit cens, qu'on accommode à la maiſon avant que de partir pour cette chaſſe. On les emporte enveloppés d'une feuille de parchemin moüillée, obſervant de ne les enduire que juſqu'à un pouce près de l'extrémité d'en bas. On prend ordinairement des rejettons d'ormeau longs d'un pied.

On a un appeau pour appeller les oiſeaux; c'eſt par ce moyen qu'on les fait venir au piége. Il y en a de pluſieurs façons; les uns ſe ſervent de feuilles de lierre, & les accommodent de la maniere que le marque la *Figure* 91. *Planche VI.* Ils en prennent une A. Si on en prend pluſieurs, c'eſt afin d'n'en point manquer. Ils font un trou B. à paſſer un pois, directement ſur la nervure du milieu, & mettant le doigt index de la main gauche ſur cette nervure en dedans de la feuille; le ſecond de l'autre côté ſur la même partie, & le pouce ſur l'endroit C. de cette feuille. Ils la plient en long, de maniere que les deux extrémités D. D. s'approchent l'une de l'autre; & on doit obſerver qu'il n'y ait d'eſpace entre elles qu'un demi travers de doigt du côté E. & diminuant toujours en tirant vers F. Cette feuille, ainſi pliée, repréſente une eſpece de gouttiere, & pour s'en ſervir à propos, on ſouffle dedans par le bout le plus pointu. Le bruit que rend cet inſtrument reſſemble aſſez bien au cri des *geais*, lorſqu'ils ſont animés contre le chat-huant, ou le hibou. Quand ces ſortes d'oiſeaux entendent ce bruit, ils y volent tous, croyant y trouver leurs ennemis. On les y voit venir par bandes, & s'approcher de l'endroit où le piege eſt tendu. D'autres ſe ſervent d'une feuille de chiendent, marquée M. (*Figure* 89. *Planche VI.*) qu'ils tiennent des deux mains par chaque bout, & la mettent par le milieu à plat entre les deux lévres, juſqu'à la nervure du milieu. Enſuite ils preſſent leurs lévres, & ſoufflant doucement, ils contrefont le cri de la choüette. Quelques-uns prennent deux petits morceaux de bois K. I. longs comme le doigt, gros comme un

travers de doigt, & un petit ruban de soie L. qu'ils mettent entre les deux bâtons qu'ils joignent ensuite l'un à l'autre. Après cela, ils approchent le petit instrument de leurs lévres, & le font aller comme on fait un *pipeau* de marionnettes. D'autres se servent d'un morceau de fer blanc E. *Figure* 89. qui est recourbé, comme si on coupoit un entonnoir la moitié en long; & après qu'on a mis la main dessus les deux bords, pour les faire platir & joindre ensemble, on laisse le fond un peu rond, auquel il faut faire un trou dans le milieu F. On comprendra assez de quelle forme il doit être par l'exemple des feuilles de lierre, puisqu'il doit faire le même effet.

Ces *pipeaux* étant prêts, & choisissant parmi eux celui qui convient le mieux, ou plutôt les portant les uns & les autres pour les raisons qu'on dira dans la suite, on se charge de tout l'équipage, & on va au lieu choisi pour la chasse. La *pipée* se fait le matin, depuis la pointe du jour jusqu'à ce que le Soleil se leve, ou pour le plus sûr une demi-heure avant que cet Astre soit couché; car pour-lors les oiseaux remplis des alimens nécessaires pour les nourrir, & n'étant plus occupés d'autres soins que de ceux de se retirer, prêtent attentivement l'oreille aux sons qu'ils entendent, & par un instinct particulier, ils y volent, & se laissent prendre comme on le dira: au lieu que le matin la nature les invitant à aller chercher de quoi vivre, ils se dispersent plus volontiers, & sont moins attentifs aux voix qu'on contrefait. On ne chasse ainsi qu'au tems de la vendange, quoiqu'il y en ait qui prétendent qu'on le puisse faire pendant l'Eté: mais ils se trompent, car pour-lors les oiseaux occupés après leurs petits ne se soucient guére d'aller ailleurs; outre que cette sorte de chasse est presque infructueuse, à moins qu'il ne s'y prenne des grives, qui sont le principal gibier qu'on y recherche. Les bois taillis, qui sont touffus & de cinq à six ans, sont les lieux ordinaires qu'on choisit pour cela. Il faut que l'endroit soit écarté des chemins, crainte que quelqu'un venant à passer à contre-tems ne gâte tout le mystere. Dans le lieu où on veut *piper* les oiseaux, il faut qu'il y ait un petit arbre haut de trois toises, & éloigné des grands d'environ cinquante pas; autrement ce seroit en vain tendre les gluaux. Il faut monter sur cet arbre, en ôter quelques branches qu'on juge inutiles & incommodes, & ne laisser que les plus grosses qu'on émonde jusqu'au bout.

Cela fait, on prend une serpe ou un autre outil semblable: on fait des petites entailles tout le long de chaque branche & en dessus; on plante les gluaux: après cela on descend de dessus l'arbre, qu'on a accommodé ainsi qu'on le voit dans la *Figure* 88. *Planche VI.* A. est l'arbre, B. tronc des branches coupées, C. gluaux disposés tant sur les branches émondées, que sur celles qui sont coupées, D. coup de serpe, ou hoche faite, aux branches, pour leur faire prendre le pli que l'on veut. H. au bout des lignes ponctuées, marque les endroits où l'on plante des branches droites, dont le pied est éloigné de quatre pieds de l'arbre A. & le haut bout est appuyé contre. Cela sert à couvrir les personnes qui chassent. On peut faire cette chasse sans arbres, ayant tout autour d'une petite hutte où l'on se met des branches gluées G. ces branches s'appellent *des plaisses*.

Nous avons dit qu'il falloit être à la *pipée* dès la pointe du jour, & quand on choisit ce tems, on doit dès la veille aller dans le bois, observer son endroit, choisir son arbre, & le tenir tout prêt à y mettre les gluaux, afin que lorsqu'on y va, il n'y ait plus que le dernier ouvrage à faire. Outre cet arbre, ainsi préparé, on coupe encore des branches de taillis, qu'on aiguise par le bout, & qu'on plante tout autour, éloignées chacune du pied de l'arbre d'environ quatre pieds;

Digitized by Google

H. Ces branches doivent aller en biaiſant embraſſer tout le tronc de l'arbre, & former au bas, comme une eſpece de loge terminée en pointe, ainſi qu'il eſt marqué dans la *Figure* par les lignes ponctuées, capable de contenir trois ou quatre perſonnes, & ouverte d'un côté pour y pouvoir entrer : on ſe tient là tranquille, afin que les oiſeaux ne vous voient point, parce qu'ils s'épouvanteroient. Il eſt bon auſſi qu'à l'endroit où on a remarqué l'arbre, il y ait une clairiere tout autour, ſinon il en faudra faire qui aient trente ou quarante pas d'eſpace. Ce dernier expédient eſt un peu difficile, ſoit parce qu'il demande trop de tems pour un amuſement tel que celui de la *pipée*, ſoit parce que les Propriétaires des bois ne voudroient pas le ſouffrir, ainſi on s'arrête au premier. Il ſe trouve aſſez de lieux avec des clairieres dans les bois taillis. A quatre ou cinq pas autour de la loge, on fiche en terre d'autres branches d'arbres ſans ordre : on les fait pancher du côté de la clairiere : on les émonde un peu par le haut : on les garnit de gluaux après y avoir fait pluſieurs entailles G.

Il eſt ici plus queſtion d'oreilles que d'yeux, afin de courir auſſi-tôt qu'on entendra tomber quelque oiſeau, & remarquer bien de l'oiiie où il ſera tombé ; mais pour avoir le plaiſir que la chaſſe ne ſoit pas ſans fruit, voici ce qu'on fait. Après avoir diſpoſé toutes choſes, ainſi qu'il eſt marqué ; il faut attirer le gibier dans les piéges. Tous ceux qui ſont de la *pipée* s'étant retirés dans la loge, doivent ſe tenir bien cachés, faire le guet chacun de ſon côté, & garder un profond ſilence : hors celui qui doit piper, & qui ayant fait ſes *pipeaux* tout prêts, appelle les oiſeaux ſelon l'ordre que voici :

Il fera joüer d'abord la feuille de lierre qui imitera la voix du geai. A ce bruit, ce qui eſt aſſez remarquable, le roitelet d'abord vole juſques dans la loge; enſuite viennent pluſieurs petits oiſeaux, comme méſanges, pinçons & autres, qui ſe prenant aux gluaux obligent les gros oiſeaux d'y fondre. On rompt l'aile au premier pinçon qu'on prend, pour le faire crier de tems en tems, ce qui attire les geais & les pies en abondance. Pour lors on changera de *pipeau*; on prendra la feuille de chiendent, ou le *pipeau* de bois avec le ruban. L'un & l'autre contrefont merveilleuſement bien la choüette, & auſſi-tôt on ne ſçait par quelle antipathie que les pies & les geais ont avec ces oiſeaux, on les voit voler au piége, ſe percher ſur l'arbre, s'engluer & tomber à bas. Il faudra faire à un geai, ce qu'on a dit de faire à un pinçon, afin qu'ayant l'aile rompuë, il crie, & qu'a ſa voix tous les autres oiſeaux de cette eſpece fondent par bandes ſur l'arbre, ou ſur les autres branches garnies de gluaux. Pendant ce tems là, on voit les merles plus ruſés que les autres oiſeaux ne point donner, à la vérité, ſi bruſquement dans le piége, mais ſauter de branches en branches, obſerver, pour ainſi dire, tout ce qui ſe paſſe dans cet endroit, & tâcher, crainte de ſurpriſe, de découvrir ce qu'ils entendent. Ils ſautillent ; ils vont & viennent, & font tant néanmoins qu'à la fin ils tombent ſur les branches de taillis garnies de gluaux, & s'y prennent. Si-tôt qu'ils ſont pris, on les entend crier : il faut pour-lors y courir promptement, & le plus en cachette qu'il eſt poſſible. On a quelquefois de la peine a les prendre, parce que quoiqu'ils ſoient pris par les ailes, ils ont encore aſſez de force, pour emporter avec eux les gluaux, & tâchent ainſi de s'échapper en courant.

Les geais, à la vérité, ne reſtent pas beaucoup de tems ſpectateurs de tout ce qui ſe paſſe dans cet endroit. Ils ſont oiſeaux ruſés ; c'eſt pourquoi ſi-tôt qu'on s'eſt apperçu des embûches qu'on leur a dreſſés, d'abord on les voit s'envoler, & fuir

fuir loin de-là. Après eux viennent les grives, qui, bien moins rusées, volent tout d'un coup sur l'arbre, se prennent à la glu & tombent par terre en abondance. Il faut alors cesser de faire crier le geai, & prendre un merle & une grive, & lui faire faire la même chose à son tour. Leur cri opérera le même effet, à l'égard des oiseaux de leur genre, que celui du geai a fair sur son espece. Les merles sont les derniers oiseaux qui viennent à la *pipée*; ainsi quand il cesse de s'en prendre, il faut songer à déloger, pour revenir, si l'on veut, au même endroit, prendre le divertissement de cette chasse. Alors on laisse les gluaux tendus, comme ils sont, ou bien on les détend pour les porter ailleurs; c'est le meilleur expédient. Les oiseaux se ressouviennent des piéges qu'on leur a dressés. Ils s'écartent de ce lieu pendant plus de quinze jours: ainsi il vaut mieux aller *piper* dans un autre bois, & retourner quinze jours après, si l'on veut, dans le même endroit; cela suffir pour faire oublier à ces oiseaux les ruses & le lieu dont on s'est voulu servir pour les surprendre.

PIQUET. *Voyez* PIEU, c'est la même chose.

PIQUET, c'est aussi un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la résistance qu'il doit faire selon l'usage auquel il est destiné.

PIQUEURS, ce sont des gens à cheval établis pour faire chasser les chiens.

PISSER, se dit d'un cheval qui *pisse* le sang; cela lui arrive souvent dans les grandes chaleurs, lorsqu'on l'outre au travail, ou qu'il a quelque veine ou gros vaisseau rompu. Il y a des chevaux qui *pissent* le sang sans avoir de la fiévre, ce qui ne leur vient que pour être trop échauffés.

Pour remédier à ce mal, il faut tirer du sang au cheval, & lui donner tous les matins trois chopines de vin émétique, fait avec vin blanc dans une infusion de foie d'antimoine, & le tenir bridé quarre heures avant la prise & autant après. On continue ainsi tous les jours pendant six ou sept jours.

Si le cheval qui *pisse* le sang a beaucoup de chaleur & un battement de flanc, on lui donnera tous les soirs un lavement rafraîchissant; on réitérera la saignée, & on mêlera dans le vin émétique deux onces de polycreste. Si cette drogue dégoûte le cheval, servez-vous une fois ou deux de thériaque, ou de bon orviétan, il en faut une once.

Et si les remedes précédens ne réussissent pas, prenez deux onces de thériaque ou orviétan, quatre onces de miel commun, autant de cassonnade; mêlez le tout ensemble dans un mortier; ajoutez-y anis, coriandre, & réglisse en poudre, de chacun deux onces; mêlez bien le tout, puis le délayez dans une pinte de vin rouge, & le donnez au cheval trois heures après avoir été bridé; & le jour après la saignée, un lavement avec deux pintes & demie de petit-lait de vache, que vous ferez boüillir; vous y mêlerez deux onces de scories de foie d'antimoine en poudre, & quarre onces d'huile d'olive. Quand le tout boüillira, il faut donner ce lavement tiede.

PISTE, en terme de Chasse, est un mot général qui se dit du chemin qu'ont tenu toutes sortes de bêtes. La *piste* du loup, c'est sa marche, ou sa voie. Le cerf & le sanglier ont chacun leurs termes particuliers.

PLAISIR: on fait *plaisir* à l'oiseau lorsqu'on lui laisse plumer la perdrix, ou donner quelques coups de bec.

PLANER, se dit des oiseaux qui se soutiennent en l'air, ou qui vont de plein, ou qui rasent l'air.

PLATEAUX, ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui sont *plates* & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLEIN, un oiſeau va de *plein*, lorſqu'il vole les ailes étenduës & ſans les remuer.

PLIE, poiſſon d'eau douce, auſſi-bien que de mer. On la trouve dans les rivieres, ſur-tout dans la Loire, & dans les étangs. Ce poiſſon eſt petit, plat & large : il eſt ruſé de ſa nature, & lorſqu'il ſent les Pêcheurs, il commence à gagner le gué, à s'attachet à la terre, & à troubler l'eau, afin qu'ils ne le voient pas. Quand on veut pêcher ce poiſſon, il faut que le tems ſoit calme. On va pour cela avec des battes, ſi la ſaiſon n'eſt point chaude, ou pieds nuds, ſi le tems le permet ; ainſi l'on ſe met dans l'eau. Ce n'eſt ordinairement que dans les rivieres, où l'on peut paſſer à gué, qu'on cherche des *plies*. On marche dans les endroits où il y a du ſable, & on y imprime les pieds le plus fortement qu'on peut. Ces traces reſtent ainſi, pourvu que l'eau ne ſoit point agitée, & après avoir attendu un peu de tems, on retourne vers ces mêmes traces, & on les trouve remplies des *plies* qu'on prend alors aiſément à la main.

La *plie* s'accommode en Cuiſine comme la limande, la ſole & le carrelet. *Voyez* LIMANDE.

PLOMB, ſe dit des balles de *plomb*, dont on ſe ſert pour mettre dans le fuſil.

PLOMBER LES FILETS, c'eſt-à-dire, y attacher des *plombs* pour les faire deſcendre.

PLUME, donner la *plume* à l'oiſeau, c'eſt lui donner une curée de *plume*.

PLUVIERS : ce ſont des oiſeaux de paſſage, de couleur brune, marquetés de jaune, ayant le bec long, noir & courbé. Ils ſont gros comme des pigeons, & le véritable tems de les prendre eſt lorſqu'il pleut. Ils volent par bandes, & quelquefois en ſi grande quantité, qu'on en voit plus de dix mille à la fois. Ils arrivent dans nos climats à la Saint Michel, & s'en retournent au commencement d'Avril. Ces oiſeaux ſont d'un inſtinct fort inconſtant. S'il fait froid, on les voit chercher les bords de la mer, ou des rivieres, & lorſqu'il dégele, on les trouve ſur les montagnes, ou autres lieux élevés. Ils cherchent à manger dans les terres enſemencées, & lorſqu'ils ſont repus, ils vont chercher des eaux pour ſe laver les pieds & le bec qu'ils ont plein de terre. Les *pluviers* ne ſe perchent point comme les autres oiſeaux. On les trouve la nuit accroupis, loin des arbres & des haies, néanmoins à l'abri du vent, autant qu'ils le peuvent. Ils font pendant la nuit la chaſſe aux vers de terre, dont ils ſe nourriſſent.

Ils ont beau errer çà & là pour chercher leur nourriture, ils ne s'écartent jamais trop les uns des autres, & la peur même qu'ils en ont, les oblige de tems en tems à criet, & à cette voix, ils ſe raſſemblent auſſi-tôt, pour s'envoler dès que le jour paroît. Quand ils volent, s'ils en apperçoivent d'autres qui ſoient à terre, ils ont l'inſtinct particulier de les appeller par un certain cri qu'ils font, & ſouvent même ils baiſſent leur vol pour ſe joindre à eux.

Il ſe mêle ſouvent parmi les *pluviers* d'autres oiſeaux, comme les vanneaux & les guinars, qui ſont auſſi des oiſeaux de paſſage ; ce qui rend la priſe des premiers bien plus difficile que lorſqu'ils ſont ſeuls. Le véritable tems & le plus ſec pour prendre de ces oiſeaux eſt le mois d'Octobre, qu'ils arrivent, ou au mois de Mars, lorſqu'ils s'en retournent, parce qu'alors ils s'attroupent, & qu'ils ſont en amour ; au lieu que dans l'Hyver, qui eſt auſſi une ſaiſon propre à cette chaſſe, ils s'écartent davantage, ce qui fait qu'il n'en peut tomber un ſi grand nombre dans le filet. Les grands froids, & ceux qui durent long tems, ſont contraires à cet amuſement. La

Digitized by Google

pluie y convient beaucoup mieux, auſſi-bien que lorſque le froid eſt modéré. Le vent de biſe y eſt favorable, au lieu que celui de galerne n'y vaut rien. Voilà quel eſt le naturel de ces oiſeaux de paſſage, & une partie des obſervations qu'il y a à faire lorſqu'on y chaſſe.

Les inſtrumens, dont on a beſoin pour chaſſer aux *pluviers*, ſont de pluſieurs ſortes. Nous commencerons par en rapporter ici les noms, & pour les *Figures*, voyez la *Figure 55. Planche III.*

Les guédes B.
Pieux F.
Tranche de fer G.
Bourroche K.
Charotte L.
Palette D.
Sarrots E.
Billard H.
Sifflet à tappeller les *pluviers* P.
Pipeau pour les *pluviers* M.
Verges de meutes N.
Verges de huau O.
Une ſerpe Q.
Travoüillets R.

Il y a auſſi des rets ſaillans, matqués Q. R. *Figure* 18. *Planche I.* Après avoir fait connoître quels ſont les outils propres à prendre les *pluviers*, diſons à préſent quelque choſe de chacun, touchant leur uſage & leur propriété. Pour leur définition particuliere, on peut conſulter leurs articles.

On ſe ſert du *billard* H. pour frapper la terre, & y faire deſſus une maniere de rigole, appellée autrement *garriere*, en terme de l'Art. On y couche les *guédes* B. & l'on prend les *palettes* D. qu'on fiche en terre au bout de chaque *garriere*, ainſi que les *ſarrots* F. qui tiennent les *guédes* en état, & les empêchent de s'élever lorſque le filet eſt tendu. Pour les *paux* ou *pieux* F. ils ſont à cette machine comme les fondemens, ſur leſquels elle roule entierement. On a une *bourroche* K. pour mettre deux ou trois vanneaux vivans. Il y a une ouverture pour les y faire entrer, & qu'on referme avec une petite porte faite d'ozier, ainſi que le reſte de la *bourroche*, qui eſt une eſpece de panier.

On fait proviſion d'un *ſifflet*, pour appeller les *pluviers*. Il eſt fait du gros os mouliers de la cuiſſe d'une chévre, ou d'un puiſſant mouton coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces. Pour le faire en *ſifflet*, on l'emplit de cire par le bout 6. juſqu'a l'ouverture 7. puis on fait le trou 8. plat par deſſous l'os, pour faire entrer le vent. Il faut faire un trou au milieu 9. droit par le deſſus, qui ſoit gros pour y ficher une petite plume à écrire, & un autre bien plus grand par le côté du bout 10. pour lui donner un ſon plus clair, & pour le pendre au col. On le percera légérement au bout 6. afin d'y attacher une ficelle. Quand on ſçait bien en joüer, on les voit venir par bandes à l'endroit où on les ſouhaite.

A l'égard de la *charotte* L. c'eſt un uſtenſile propre pour porter une partie de l'équipage à cette chaſſe. Elle ſe fait de trois morceaux de bois quarrés B F. C D. & A E. longs de deux pieds, d'un pouce & demi d'épaiſſeur, leſquels ſont percés en trois endroits d'un trou gros comme le pouce. L'on prend trois autres gros bâtons, longs de trois pieds, leſquels on ploie en arc, & on les fait entrer dans le trou du milieu K. juſqu'à la moitié, puis l'on fiche un des bouts dans le trou I. & l'autre dans le trou H. qu'on arrête avec des petits coins de bois. Il faut paſſer les deux autres du haut & du bas de même façon, & mettre trois autres bâtons, longs de dix-huit pouces, entre les deux morceaux de bois B F. & A E. qui entreront dans les trous faits exprès pour tenir le reſte en état. Il faudra attacher deux ſangles, courroies ou cordes, au bâton du milieu, & les autres bouts ſeront mis avec des boucles aux pieds E. D. Lorſque tout ſera diſpoſé, on

le couvrira de toile griſe, comme F. (*Figure* 55. *Planche III.*) à laquelle on laiſſera un morceau de toile par deſſus 1. 2. 3. qu'il faudra coudre autour d'un arçon de bois, qui ſervira de couverture.

Le *pipeau* M. eſt un inſtrument avec lequel on rappelle les *pluviers*. Quand il eſt bien fait, & qu'on le touche bien, on a du plaiſir à cette chaſſe. Ce *pipeau* M. n'eſt autre choſe qu'un petit bâton, moins gros que le petit doigt, long de trois pouces, fendu par le bout 4. juſqu'au milieu 5. pour y mettre un morceau de feuille de laurier, & contrefaire le cri du vanneau.

Les *verges de meutes* N. s'emploient dans le piége, & l'on met au bout un vanneau attaché, pour ſervir de leurre aux premiers *pluviers* qui paſſent. Celles du *huau* O. ſont un peu plus fortes : on attache des deux côtés du gros bout, deux piquets gros comme le petit doigt, longs de ſix pouces, & à dix pouces plus loin deux ficelles de deux pieds & demi de longueur, à chacune un piquet au bout, de même grandeur que les deux autres.

On ſe ſert des *tranches de fer* G. pour coigner les *pieux*, & de la *ſerpette* Q. pour couper la *guéde* qui eſt en terre : mais comme tout cela ne ſuffit pas encore pour donner une notion parfaite de ce que c'eſt que de chaſſer aux *pluviers*, & qu'il y a encore des obſervations eſſentielles à l'égard des vents, voyons ce que l'on peut dire là deſſus. Il faut auſſi deux ou trois petits *travoüillets* R. pour plier de la ficelle deſſus. Ils ſe font de deux morceaux de bois, larges d'un demi pouce, & longs de ſix pouces, leſquels ſont percés proche des bouts, pour y paſſer deux bâtons moins gros que le doigt. L'on percera les deux morceaux de bois plats dans le milieu, afin d'y mettre un bâton, ſur lequel les autres bâtons tourneront bien à l'aiſe, comme la *Figure* R. le fait voir.

Il y a des vents favorables à la chaſſe des *pluviers*, & d'autres qui y ſont contraires, ce qu'il faut ſçavoir, ſi on y veut réuſſir. Il eſt eſſentiel de les connoître, afin de faire des formes à tous vents, & de tendre du côté qu'ils viennent. On doit tenir pour maxime que les oiſeaux paſſant par deſſus ces formes, ou s'y voulant repoſer volent toujours le vent au nez ; c'eſt pourquoi il faut toujours que le filet tourne avec le vent. Car, par exemple, ſi le vent ſouffle du côté d'Orient, les oiſeaux voleront le nez tourné de ce côté-là, & le filet verſera du côté oppoſé, qui eſt l'Occident. Si, au contraire, le vent vient d'Occident, les *pluviers* prennent leur vol à l'oppoſite, & le filet regardera l'Orient ; ainſi des autres. Nous en comptons quatre principaux ; ſçavoir, le vent d'Orient, le vent du Midi, celui d'Occident, & le vent de Biſe. En terme de Marine, le premier s'appelle *Eſt*, le ſecond *Sud*, le troiſiéme *Oueſt*, & le quarriéme *Nord*. Avec ces quatre vents principaux, nous en admettons encore quatre autres petits, qui eſt le *Sud-Eſt*, ſubordonné au vent d'Orient, qui eſt l'*Eſt* ; le *Sud-Oueſt*, au *Sud* ; le *Nord-Oüeſt*, à l'*Oüeſt*, & le *Nord-Eſt*, au *Nord*. Voyez la *Figure* 59. *Planche III.*

La plûpart des bons Chaſſeurs conviennent que la connoiſſance des vents eſt abſolument néceſſaire pour réuſſir dans toutes ſortes de chaſſes. Cette connoiſſance convient encore aux Pêcheurs. Mais pour revenir à la chaſſe des *pluviers*, il faut dreſſer les formes, autant qu'on pourra, directement au vent : d'ailleurs, il faut s'accommoder aux lieux, & quand le vent donneroit un peu plus à gauche ou à droite, ce n'eſt point cela qui empêcheroit la réuſſite de cette ſorte de divertiſſement.

Les *pluviers* ſe plaiſent dans les prairies, ou dans les champs enſemencés ; ainſi c'eſt dans ces endroits où on doit leur tendre des filets. Il faut obſerver

qu'il n'y ait ni arbres, ni haies, ni buiſſons, à plus de trois cens pas de cet endroit. Si c'eſt dans les prairies qu'on veüille tendre, il faudra pour le plus ſûr s'approcher du bord des ruiſſeaux ; ces oiſeaux viennent s'y laver les pieds & le bec après qu'ils ſont repus. Enſuite on commence a faire les formes pour dreſſer le filet, & ayant diſpoſé tous les inſtrumens, dont on a parlé, voici comment on s'y prend.

Ayant choiſi un grand eſpace pour cela, on prend une ficelle A. (*Figure 56. Planche III.*) de douze à quinze pieds de long, plus ou moins, qu'on attache à deux piquets B. C. qu'on fiche en terre, pour tracer la place où ſe doit mettre le filet. Cela fait, on prend le *billard*, ou autre inſtrument propre à faire une rigole, on en frappe fortement la terre du côté triangulaire, & en biaiſant, comme ſi on vouloit couper quelque choſe ; on continuë ainſi depuis un bout de la ficelle juſqu'à l'autre, qui eſt longue de douze toiſes, auſſi-bien que le filet qui doit être tendu.

Quand le lit D. ſera fait (c'eſt ainſi qu'on appelle une eſpece de gouttiere ou rigole, que le *billard* forme tout le long de la ficelle, dont on vient de parler), on la levera, & on prendra la plus courte des *guédes*, qu'il faudra coucher à bas, le petit bout du côté du lit, & le gros du côté G. un peu en tirant en dedans de la forme, environ de deux pieds. Cette *guéde*, ainſi poſée, on peſe deſſus avec une main, & on fait des deux côtés une trace avec le doigt de l'autre main. Enſuite avec un couteau, béche, ou autre inſtrument, on coupe en biaiſant la terre le long des deux traces : on vuide cette eſpece de rigole, & on creuſe du côté du gros bout de la *guéde* G. quatre ou cinq pouces, & du côté du lit, d'un pouce ſeulement, de maniere que la *guéde* entre entierement dans la *garriere*, qui eſt cette rigole, dont on parle. Cela fait, on porte l'autre *guéde* de l'autre côté du lit, & on agit, à ſon égard, comme on vient de faire pour la premiere ; après quoi on prend les *palettes* pour les ficher au bout K. de chaque *garriere*, crainte que les *guédes* preſſées par la corde, tenduë rudement, ne s'enfoncent en terre.

Pour les *ſarrots*, on les plantera à un demi pied à côté du lit, aux endroits L. & F. un peu en biais, portant ſur les *guédes*, un peu en de-là, & non en deçà, ce qui les tient en état, & les empêche de ſortir de leur place, quand le filet eſt tendu. Ces *ſarrots* doivent être aux deux bouts du lit, piqués du côté qu'on voit les lignes ponctuées : cela fait, la forme eſt achevée. Après cela, comme on a tiré de la terre des *garrieres*, il faut la tranſporter toute ailleurs, hormis environ la groſſeur de deux poings, qu'on laiſſe aux deux bouts des *garrieres* K. pour faire ſauter les *guédes*. Ce côté de la forme ainſi achevé, on fera l'autre de la même maniere. Il faut remarquer que les formes faites, ainſi que la *Figure 56.* le montre, ſervent pour deux vents contraires, au lieu que lorſqu'on n'en fait que pour un, il faut qu'elle ſoit telle que la *Figure 57.* de la même *Planche III.*

Reſte à préſent à piquer les *paux* ou *pieux*, & voici ce qu'on y doit obſerver. Le premier, qui eſt celui de derriere, ſera mis du côté de B. (*Figure 56.*) loin du bout du lit L. à côté, & plus loin d'un demi pied que la palette du même côté. Il y en a un troiſiéme qu'on met vers la loge, à une toiſe plus loin, & vis-à-vis les deux *palettes*. C'eſt ainſi que le piége dreſſé ſert pour l'Orient & l'Occident.

Si on veut tendre pour galerne, on attachera les *paux*, & on les piquera de l'autre côté de la forme, ou dans une place voiſine, qu'on aura préparée, pour y tranſporter le filet, comme il eſt marqué dans l'eſpace E. obſervant exactement tout ce qui a été dit pour les pre-

Digitized by Google

mieres formes. On tranſporte auſſi la loge, parce qu'il faut qu'elle ſoit, comme nous l'avons dit, vis-à-vis des deux *palettes*. Quand le tout eſt bien exact, on eſt en état pour-lors de faire joüer le filet, de la maniere & dans le tems qu'on va le dire.

Après avoir obſervé ce qu'il faut qu'on faſſe avant que de tendre les filets aux *pluviers*, voici maintenant des inſtructions ſur la maniere de les tendre. Toutes choſes diſpoſées, ainſi que nous l'avons dit, la veille du jour qu'on veut chaſſer, on part de grand matin avec l'équipage qui y convient. On prend le filet ſur le bras gauche, puis on s'en va au *pau*, qui eſt piqué vers une loge, qui doit être conſtruite de branches d'arbres, & de maniere que les oiſeaux n'apperçoivent point celui qui eſt dedans. Ce *pau* doit être éloigné de la forme d'environ quinze ou ſeize toiſes, & il ſert pour mettre la boucle du cordeau du filet : enſuite on ſe retire à reculons du côté de cette forme, le long de laquelle on laiſſe tomber ce cordeau, & on avance ainſi juſqu'au *pau forceau* E. (*Figure 57. Planche III.*) auquel on attachera la corde de la poulie F. de maniere qu'elle tire à droite ligne vers les deux *palettes* G. Enſuite on recule toujours le long du lit, en laiſſant tomber le filet à bas, & on marche ainſi juſqu'au *pau* de derriere I. On y attache la corde du filer, enſorte qu'elle ne puiſſe couler après l'avoir tirée à ſoi pour la faire roidir. Cela obſervé, on leve la *guéde* K. & on met le gros bout L. dans le gros bout de la *garriere*; on prend la corde du filet : on la tire vers le lit, & on la met dans la coche, qui eſt au petit bout de la *guéde*, ou quelqu'un la tiendra; ou bien on la fera tenir par le *ſarrot*, le mieux qu'il ſera poſſible.

Après cela, on va à l'autre *guéde*; on y coche la corde; on la bande le plus qu'on peut, puis on met cette *guéde* dans la *garriere*, ſous le *ſarrot*, après quoi on fait entrer tout le filet dans le lit, de maniere que la corde le cache. Il reſte à préſent à placer les appellans, & à diſpoſer les autres reſſors néceſſaires pour faire agir le filet tendu. Il faut leurrer les *pluviers*, & les attirer au piége par quelque endroit. Rien n'eſt meilleur que des entes de *pluviers* R. ou de *vanneaux* S. voici comment on les y met.

On prend de ces entes qu'on attache à terre, on les range, comme il eſt marqué dans la *Figure*, ſi le vent vient un peu de l'*Eſt*, il faudra que la premiere ente R. ne ſoit éloignée qu'à un demi pied du lit, & à huit ou neuf pouces du bout G. & les autres à deux ou trois pieds éloignées les unes des autres, & rangées comme on les peut voir.

Comme le filet, pour l'ordinaire, eſt tendu un peu avant dans la forme, ſi c'eſt la Biſe qui donne, il faut éloigner les entes du bout G. de ſix pieds, à cauſe que les *pluviers* volent toujours à contrevent, & afin que s'ils viennent à paſſer entre les entes & le *pau* E. ils ne volent au deſſous de la corde. Lorſque le vent eſt fort, on ne met ordinairement que le tiers des entes derriere le filer, & le reſte devant, parce que les *pluviers* ſe poſent toujours à côté; au lieu que s'il donne doucement, on en mettra les deux tiers. Les vanneaux ne doivent être jamais mêlés avec les *pluviers*, il faut toujours les placer aux côtés, & plus près des *garrieres*. Après cela, on prend des *verges de meutes* V. ſi on en a deux, on en pique une devant le lit, & l'autre derriere : s'il n'y en a qu'une, on la plante derriere. On a enſuite un *piquet* X. attaché au bout de la *verge de meute* : on le pique en terre; on prend le petit bout de cette verge qu'on mettra, oppoſé directement à la loge où on doit être. Après cela, on a deux autres piquets qu'on plante, puis on attache au bout de la verge un vanneau vivant par le pied, qu'on paſſe dans la boucle d'une ficelle. Il faut prendre garde de ne point bleſſer

cet oiſeau, en ſerrant trop la ligature, & on obſerve de mettre ſa queue ſur le bout de la verge avec une autre ficelle. Cela fait, on prend encore une autre ficelle, qu'on attache au haut de la verge, & qui de-là doit s'étendre juſqu'à la loge.

Au lieu de verge de meute, on peut, ſi l'on veut, ne ſe ſervir que d'un huau Z. & pour-lors on le place à trois ou quatre toiſes éloigné du lit, & environ une toiſe au deſſus des dernieres entes : voici comme il faut le planter. On prend deux piquets, on les pique en terre, attachés au gros bout de la verge, de maniere qu'on le puiſſe faire agir en tournant : prenez garde que le petit bout regarde directement la loge, afin que celui qui eſt dedans leurre plus ſûrement ſa proie. Outre cela, on a encore deux autres piquets attachés au bout des ficelles ; on les plante, puis on a une autre ficelle, on l'attache à l'endroit F. par un bout, & on porte l'autre juſqu'à la loge.

Tout cela obſervé, on prend le huau accompagné de trois ou quatre ſonnettes de chaſſe ; on l'attache au bout de la verge. Il faut qu'il ſoit poſé à bas, & couvert de quelques brins d'herbes, crainte que les *pluviers* n'en prennent l'épouvante. Ce piége dreſſé, on accommode une loge, de maniere qu'étant dedans, on ne puiſſe être apperçu des oiſeaux ; il ne faut cependant pas la couvrir.

Il ne faut point aller à cette chaſſe avec des habits blancs, ni d'une couleur qui frappe trop ; cela empêche tout l'effet qu'on peut attendre de ce divertiſſement, & c'eſt dans cet endroit qu'un homme expérimenté en cela fait jouer tout le reſſort du filet. Une perſonne ſeule dans cette loge peut faire aller deux filets, qui, lorſqu'ils ſont tendus à propos, dédommagent bien leur maître de ſa dépenſe & de ſa peine.

Celui qui voudroit tendre deux filets pour les faire jouer d'une même loge, ſeroit aſſez embarraſſé, à moins qu'il n'eut vu faire les formes : voici de quoi l'inſtruire ſur ce ſujet. On voit les deux filets tendus à la *Figure* 38. *Planche I.* Faites la premiere forme marquée, *Figure 56. Planche III.* comme on l'a dit plus haut. Puis prenez une longue ficelle (*Figure* 58. *Planche III.*) repréſentée par la ligne ponctuée K I. laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M. comme environ deux ou trois pieds à côté du piquet Y. & l'autre bout au piquet H. de ſorte que l'endroit K. de la ficelle, ſoit éloigné de cinq ou ſix toiſes du bout de la garriere O. Quand elle ſera arrêtée, & la guéde la plus courte miſe d'un bout à la lettre K. & de l'autre à Q. portez la plus grande à dix ou douze toiſes plus loin d'un bout à la lettre I. à un demi pied proche de la ficelle, & l'autre vers L. laiſſez les couchées à bas. Piquez une autre ficelle repréſentée par l'autre ligne ponctuée S T. qu'il faut tenir roide, & avec le *billard* où ſera le lit Q P. après quoi on taillera les garrieres, y ajuſtant les palettes & ſarrots, comme à l'autre forme. On fera, ſi l'on veut, cette forme à deux vents, y faiſant les garrieres V X. Z R. à l'oppoſite des autres, dans leſquelles on mettra les guédes, quand on voudra changer de vent ; il faudra auſſi tourner les cordes, & tranſporter la loge. Par exemple, toute la *Figure* montre les deux filets tendus du vent d'Orient. Suppoſé donc qu'il ſoit changé & tourné à l'Orient, il faut premierement mettre le bout de la corde M. à la lettre B. le *pau forceau* A. au petit p. & le *pau* de derriere H. à la petite m. la guéde K. à la lettre X. l'autre L. à la lettre V. ainſi le filet ſe verra tendu du vent d'Orient. On changera l'autre filet de même, mettant la corde Y. au petit o. le *pau forceau* P. au petit o. & celui de derriere à la lettre N. tournant auſſi les guédes, & faiſant un ſiége bas à la petite h. dreſ-

ſant la loge autour, comme elle étoit pour l'autre vent. Les deux lignes ponctuées A. B. I. N. & B. B. P. M. font clairement voir le changement de vent, ou la maniere dont ſeront tendus les filets, étant tournés. Il faudra de même tourner & changer les entes au devant du premier lit avec un vanneau ou meute, & un autre au derriere de la derniere forme, & le reſte des entes au devant du lit P Q. & le huau au derriere du dernier filet.

Il ſeroit inutile, pour ainſi dire, d'avoir pris tant de peine à tendre le filet aux *pluviers*, ſi on ne ſçavoit encore l'art de les y attirer. Le piége tendu, on ſe place dans la loge; un ſifflet propre pour les *pluviers* pendu au col. Il faut avoir l'oreille au guet, & les yeux en l'air. Si-tôt qu'on entendra des *pluviers*, ou qu'on les verra voler, il faudra faire jouer le ſifflet, afin d'appeller les oiſeaux. *Voyez* la *Figure 60. Planche III.* Dans le même tems qu'on ſifflera, on fait mouvoir les meutes, car c'eſt par-là que les *pluviers* voyant que ces oiſeaux, quoique contrefaits, ſe remuent, viennent à tomber dans le filet. Pour les vanneaux, on ne les fait point voler, crainte que les *pluviers* venant à s'appercevoir qu'ils ſont attachés, ne s'épouvantent & ne prennent le change.

Quand on commence à appeller ces oiſeaux, on ſiffle un peu fort; car on ſuppoſe que pour-lors ils ſont un peu éloignés: mais à meſure qu'ils approchent, il eſt bon d'abaiſſer le ton du ſifflet pour le moins de moitié; car, ſans cette précaution, les *pluviers* ne s'appercevant que trop du faux ton de leur voix naturelle, pourroient rebrouſſer chemin, & paſſer au deſſus du filet ſans donner dedans. Il faut tâcher de bien imiter la voix de ces oiſeaux. Ceux qui ſont verſés dans cette ſorte de chaſſe, y réuſſiſſent aiſément; & dans des coups d'eſſai, il faut, lorſque les *pluviers* ſifflent en paſſant, les écouter attentivement & tâcher ſur le ſifflet de donner un ton pareil, & lorſqu'on peut en quelque façon atteindre à ce point, pour peu qu'on faſſe mouvoir les meutes, on voit les *pluviers* s'en approcher, & donner après dans le filet.

Pour faire que tout aille bien, & que la proie tombe à ſouhait, il faut tenir la ficelle, à laquelle les vanneaux ſont attachés, de la main gauche; le ſifflet de la droite, & remuant le doigt index, on entonne le véritable ton de l'appeau au *pluvier*. Lorſqu'en appellant ainſi les *pluviers*, on voit qu'ils s'approchent du filet, il faut de la main gauche le tenir ferme, & le tirer ſi-tôt que ces oiſeaux ſeront ſur le point de paſſer par deſſus, & qu'ils auront le bec au vent. S'ils l'avoient autrement, il faudroit ſe tenir en repos, car cela ſeroit inutile.

Quand les *pluviers* ont deſcendu à trois toiſes environ éloignés de la forme, qu'ils ſont parvenus entre les deux palettes G. *Figure 56. Planche III.* alors on quitte le ſifflet, puis prenant la corde des deux mains, on la tire fortement pour faire aller le reſſort. Si les oiſeaux paroiſſent voler à plus de huit pieds de haut de terre, on les laiſſe paſſer juſqu'à huit ou dix fois, ſi le cas y écheoit, ſans s'impatienter, ils reviendront à bonne portée. Quelque précaution qu'on prenne pour réuſſir dans cette chaſſe, ſouvent les *pluviers* ſe poſent à bas loin des formes, ce qui eſt un inconvénient fâcheux. Pour-lors on prend ſon ſifflet, on y donne un faux ton; & ſi nonobſtant cela ces oiſeaux ne ſe levent pas, il faut qu'une autre perſonne que celui qui fait aller le filet, & qui ſera caché derriere la loge, aille prendre au loin ſon tour, pour venir le dos courbé derriere les *pluviers*. Il les approchera peu à peu, allant de côté & d'autre ſans s'arrêter. Ces oiſeaux voleront devant lui, & les ayant ainſi pouſſés doucement avec adreſſe juſqu'à deux toiſes du lit, il jettera ſon chapeau en l'air, & les *pluviers* qui en ſe-

ront

ront épouvantés, prendront leur volée par deſſus le filet, qu'on tirera pour les prendre. Etant pris, on y court auſſi-tôt, on leur creve la tête, puis les ayant ôté du filet par les mailles, on ſe met en état de le tendre encore, & de ramaſſer toutes les plumes qui ſe trouveront à terre.

Il ſe prend bien ſouvent auſſi dans ce filet certains petits oiſeaux, nommés *guinettes*, & même en ſi grande quantité, qu'il y en a quelquefois plus de deux cens. Alors ce ſeroit perdre ſon tems que de vouloir tirer ces oiſeaux les uns après les autres; car n'étant pas plus gros que des alouettes, ils paſſent à travers les mailles du filet, de maniere que des deux cens il n'en reſte quelquefois pas trente; ſi bien qu'au lieu de les faire mourir comme les *pluviers*, on prend ſon chapeau, & à grands coups redoublés on frappe par deſſus.

Il arrive quelquefois qu'ayant deux filets tendus, les *pluviers* ſont plus élevés que le bord du filet; alors il faut ſe donner patience que ces oiſeaux paſſent au ſecond, & tenant ſeulement la corde du premier, on ne fera point aller le piége, que quelque autre perſonne auparavant ne ſoit allée les faire lever. Souvent auſſi en pareille occaſion ils ſe levent eux-mêmes. Du moment qu'on voit une bande de *pluviers* ou d'autres oiſeaux, il faut auſſi tôt faire mouvoir le huau, afin de les attirer au piége, & le véritable tems eſt lorſque les premiers oiſeaux volent bas, & approchent du lit environ douze pieds; alors on les voit baiſſer, & donner à ſouhait dans le filet, pourvu que ceux qui en font agir les reſſorts s'y entendent bien. On prend auſſi de cette maniere des guinars, des guinettes & des vanneaux.

Voici une chaſſe en faveur de ceux qui tirent bien du fuſil, & auxquels il ne manque que de trouver du gibier pour le mettre à bas. Elle eſt beaucoup moins embarraſſante que la précédente; en voici tout le ſecret. Il faut d'abord avoir un huau, ou quelques entes des *pluviers*; car il n'eſt rien tel que de leurrer les animaux, lorſqu'on veut en faire bonne proie. Cette précaution priſe, on prend un attirail dans un paniet, ou autre uſtenſile capable de le contenir; on s'en va dans une prairie où ſe trouvent d'ordinaire les compagnies de *pluviers*, & là on ſe met en diſpoſition de chaſſer. Le mois d'Octobre & celui de Mars, ſont les deux mois où ces oiſeaux abondent le plus. On en prend auſſi en Hyver, mais dans ce tems on ne les rencontre pas en ſi grande compagnie.

Il faut d'abord, ou ſe faire une loge de branche d'arbre, ou trouver un buiſſon à ſept ou huit toiſes, éloigné de l'endroit où l'on veut tendre ſon piége, qui en puiſſe tenir lieu. Enſuite on va dans cet endroit, on plante les entes & le huau, on y attache de grands cordeaux, qui ſervent à en faire jouer les reſſorts. Il faut que les cordeaux s'étendent depuis ces entes juſqu'à la loge ou buiſſon, où ſe doit mettre le Chaſſeur. Il eſt bon d'être deux ou trois de compagnie à cette ſorte de chaſſe, pour les raiſons que nous dirons dans la ſuite. Quand le leurre eſt tendu, on va ſe placer dans la loge, où ayant ſes cordeaux tout prêts à les faire mouvoir dans l'occaſion, on a l'oreille attentive, & les yeux attachés du côté d'où l'on croît que doivent venir les *pluviers*. Nous avons déja dit que ces ſortes d'oiſeaux voloient toujours le nez au vent, ainſi prenant garde de quel côté il donne, il ſera facile de ſe poſter comme il faut.

Alors le Chaſſeur, & celui ou ceux qui ſeront avec lui, ayant leurs armes en bon état & toutes prêtes à tirer, l'un d'entre eux, n'importe lequel, prend un ſifflet à *pluviers*, & en ſonne du moment qu'il les apperçoit, tandis qu'un autre les cordes à la main, fait mouvoir les entes & le huau. A l'égard du ton du ſifflet, il faut ſuivre là-deſſus ce qu'on a dit ci-

devant. Quand ce ſiflet eſt bien conduit, on voir les *pluviers* s'abaiſſer, & donner dans le leurre qu'on fait jouer; c'eſt pour-lors qu'un des Chaſſeurs ſe levant de ſa place, ſon fuſil à la main, s'en va un peu éloigné par derriere les *pluviers*, ayant le dos courbé comme une vache qui paît, & allant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ſans s'arrêter, en approchant toujours des oiſeaux qui ſont à bas; & lorſqu'il voit l'occaſion propre, c'eſt-à-dire, que la compagnie des *pluviers* eſt ramaſſée, il tire deſſus, tandis que celui qui étoit dans la loge en étant ſorti, & tenant ſon fuſil tout prêt, tire en volant les oiſeaux que ſon compagnon a fait lever au bruit de ſon coup, qui ſe ſont échappés, ou qui n'ont été que légérement atteints. Enſuite on va ramaſſer le gibier, on déplante les entes & le huau, & l'on va loin dans un autre endroit en cherchet un favorable pour s'y poſter & y tendre ſon piége. On ne conſeille point de faire à cette chaſſe des loges exprès, cela tiendroit trop long-tems, il ſe trouve toujours aſſez de buiſſons le long des prairies propres pour s'y mettre.

On prend auſſi les *pluviers* de nuit à la faveur du feu. Pour cela on va dans les chaumes d'avoine, & le long des chemins. On traîne un filet à deux hommes, apellé *traîneau*, & on a toujours l'oreille au guet. Cette chaſſe eſt très-fructueuſe, & ſe fait comme les précédentes aux environs de la Saint Remi. Auſſi-tôt qu'on préſente du feu aux *pluviers*, ils étendent l'aile & ſe ramaſſent les uns contre les autres, on les approche aiſément; & ſi l'on veut faire bonne chaſſe, il faut être deux ou trois avec chacun un fuſil chargé de menu plomb, ſe toucher du pied l'un l'autre, afin de ſe donner le ſignal de tirer tous en même tems ſur la bande des *pluviers*, & pour-lors on en tuë une grande quantité.

Les *pluviers* ſont excellens quand ils ſont gras. On les plume, on les pique ſans les vuider. On les fait cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous. Quand ils ſont cuits, d'une belle couleur dorée, on ſert les rôties deſſous. Si on veut les ſervir pour entrée de broche, on fait une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme les beccaſſes, on les fait cuire de même, & on ſert avec une même ſauſſe & même ragoût. Si on veut les ſervir à la braiſe, on les fait cuire comme les cailles, & les ſert de la même façon.

POCHE, ou POCHETTE à faiſans ou à perdrix. Nous avons dit au mot FILET A BOURSE, la maniere de faire les *poches* ou *pochettes* à lapins: on fera celle pour les faiſans & perdrix de la même ſorte. Elles ne different en rien qu'en la longueur, qui doit être de quatre ou cinq pieds entre les deux boucles. On fait ces *poches* de fil bien délié, & pourtant fort & retors ſi rondement, qu'il ne ſe vrille point. On ne les fait jamais que de mailles à lozanges, larges de deux pouces chacune. On fera la levure comme on a dit au mot MOULINET, de vingt mailles, & quand elle ſera faite, paſſer une ficelle bien unie & aſſez déliée tout autour, ainſi qu'aux *pochettes* pour les lapins; puis teindre le tout en verd ou autre couleur. Si ces filets ne doivent ſervir qu'aux faiſans, on les fait plus forts, c'eſt-à-dire, le fil en doit être retors en trois brins. Pour les perdrix, il ſuffit qu'il ſoit en deux.

PODAGRE, CHIRAGRE, ou GOUTE. La *podagre* vient aux oiſeaux de Fauconnerie par trop d'abondance de ſang, qui n'étant pas évacué par purgation, deſcend au lieu le plus bas, qui ſont les mains, au deſſous deſquelles s'engendrent de petites veſſies, des glandes, & des clous, ce qui cauſe beaucoup de mal à l'oiſeau. Cette maladie eſt plus dangéreuſe au Printems, qu'en aucune autre ſaiſon. Il faudra donc uſer des remedes ſuivans.

Si l'oiſeau a la *podagre*, & que ſes mains ſoient ouvertes par deſſus, tenez-le ſur un ſachet rempli de plantain battu dans un morrier, avec du ſel trempé de vinaigre, & lorſqu'il paroîtra quelque enflure, on y donne le feu ſi avant, qu'on trouve la matiere; mais il ſe faut donner de garde de faire l'ouverture à la main de l'oiſeau par deſſous, car la plaie en ſeroit dangéreuſe, & de longue guériſon: c'eſt pourquoi il faut l'ouvrir par deſſus, ou à côté, ſi l'on déſire qu'il ſoit guéri. Le feu eſt le ſouverain remede à ce mal, mais il faut bien ſe donner de garde de toucher aux nerfs de l'oiſeau, principalement ſous la main. Cette maladie eſt nommée *chiragre* aux oiſeaux de Fauconnerie, & *podagre* aux autours. Il faut ſçavoir qu'aux oiſeaux qui ont la main maigre, il ne faut jamais appliquer de cautere.

POIL, mettre l'oiſeau à *poil*, c'eſt le dreſſer à voler le gibier à *poil*.

Poil, par rapport aux chevaux, ſignifie leur couleur. Il y en a de pluſieurs ſortes, les voici.

Le plus ordinaire de tous les *poils*, eſt le bai, dont on compte différentes ſortes; & un cheval bai eſt celui qui eſt couleur de châtaigne, plus ou moins claire, ou obſcure. Il y a des bais clairs, des bais dorés qui tirent ſur le jaune; des bais châtains, des bais à miroir, qui ont des marques plus brunes ſur la croupe, ce qui la rend pommelée: il y a le bai brun, il eſt preſque noir. Tous ces bais, & même les bais clairs, ont toutes les extrémités & les crins noirs.

Le *poil* noir eſt connu de tout le monde: il y en a de deux ſortes, *poil* maure qui eſt le plus beau, & noir mal teint. Il y a pluſieurs *poils* gris, & on appelle un *poil* gris, celui qui eſt mêlé de noir & de blanc; les uns en ont plus, & les autres moins, & différemment placés.

Nous avons donc ſous ce *poil* le gris tiſonné, ou charbonné, qui eſt celui qui a des marques toutes noires, éparſes çà & là ſur le *poil* blanc, qui ſont larges comme la main, ou environ. Le gris pommelé eſt un *poil* très-commun; gris argenté eſt un gris vif & beau; gris ſale eſt un *poil* gris mêlé preſque tout de noir, c'eſt un *poil* aſſez beau, quand les crins ſont blancs; gris brun, c'eſt le même; gris rouge, c'eſt celui qui eſt mêlé de baie avec le noir; ce *poil* eſt très-eſtimé. Nous avons les chevaux pies; il y en a de noirs, de bais, & d'alzans: on les appelle ainſi, par la reſſemblance qu'on y trouve avec le plumage des pies.

Le *poil* rouhan eſt un bon poil: il y en a de pluſieurs façons, ſçavoir, le rouhan vineux, qui a la couleur approchante de celui du vin; le rouhan cavillé de maure, eſt celui qui a la tête & les extrémités noires.

Le *poil* d'étourneau approche du gris brun, ou du noir, hors des *poils* blancs qui ſont parſemés dru, & même par le corps du cheval.

Le cheval auber approché de la couleur des fleurs du pêcher, c'eſt pourquoi on appelle auſſi ce *poil* fleur de pêcher, ou mille-fleurs; ces *poils* ſont beaux.

On appelle *poil* alzan un bai tirant ſur le roux: il y a pluſieurs ſortes d'alzans, & la différence ſe tire particulierement des crins, & de la queue. L'alzan *poil* de vache, l'alzan clair, l'alzan ordinaire, qui n'eſt ni brun, ni clair. L'alzan brûlé eſt un alzan fort brun, il doit avoir les extrémités & les crins noirs; ce poil eſt fort eſtimé. Preſque tous les alzans, ſi vous en exceptez ceux qui ont les flancs lavés & les extrémités blanches, ont l'éperon fin.

Il y a d'autres *poils* mêlés, comme le rubican, qui eſt, lorſqu'un cheval noir, ou alzan, a du *poil* blanc ſemé çà & là, ſur-tout aux flancs.

Le *poil* de ſouris s'entend aſſez de lui-même: il y en a avec la raie rouge ſur le dos; d'autres ont les jambes & les jarrets rayés, les crins & la queuë noirs, &

d'autres non ; quelques-uns les ont clairs, & les autres obſcurs.

Il y a auſſi le *poil* louvet, ou *poil* de loup ; il eſt clair aux uns, & brun aux autres ; & s'ils ſont clairs, ils s'appellent des iſabelles ; ils ont preſque toujours la raie au long du dos.

Les chevaux tigres ſont les tiſonnés, dont on a déja parlé, ſi vous en exceptez les taches, qui ſont moins larges.

Nous avons encore les chevaux porcelaines, appellés ainſi, parce qu'ils ont le corps blanc parſemé de taches biſarres, comme on voit la porcelaine. Ces ſortes de *poils* ſont rares, & d'un mêlange de pluſieurs *poils*, il s'en voit de pluſieurs façons.

POING, voler de *poing* en fort : *voyez* VOLER.

POINTER. Un oiſeau *pointe*, lorſqu'il va d'un vol rapide, ſoit en s'abaiſſant, ſoit en s'élevant. On dit auſſi, volet en pointe : *voyez* VOLER.

POIRES. Les *poires* bonnes à manger pendant l'Eté, ſont la *poire de blanquette*, & la *reine*, la *royale d'Eté*, le *petit muſcat*, la *poire ſans peau*, ou *rouſſelet*, la *poire d'orange*, le *rouſſelet de Reims*, la *mirée muſquée*, la *cuiſſe madame*, le *bon-chrétien d'Eté*, la *bergamote d'Eté*, la *fondante de Breſte*. Celles bonnes à manger en Automne, ſont le *beurré gris*, & le *beurré rouge*, la *bergamote ſuiſſe*, le *meſſire-jean*, le doré & le gris, le *martin-ſec*, la *bergamote* de deux ſortes, la commune, & *creſane*, la *dauphine*, ou *frangipane*, le *ſucré verd*, le *doyenné*, la *belliſſime d'Automne*, la *verte longue*, la *verte & longue ſuiſſe*, ou *verte longue panachée*, le *bezy-la-mote*, le *petit oing*. Celles bonnes à manger dans l'Hyver, ſont la *louiſe bonne*, la *marquiſe*, le *ſaint germain*, la *jalouſie*, la *chaſſerie*, le *colmar*, le *ſatin*, le *bezy de chamontel*, l'*ambrette*, le *bon-chrétien d'Hyver*, *la bergamote d'Hyver*, l'*ambrette*, la *bergamote de ſoulaires*, la *merveille d'Hyver*, l'*angélique* de Bourdeaux, la *vigoureuſe*, le *franc-réal*, le *rouſſelet* d'Anjou. Les *poires* à l'eau-de-vie, comme le *rouſſelet*, ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

POIREAU, plante potagere, utile en cuiſine pour mettre dans le pot. Il donne bon goût au boüillon.

POIREE, autre herbe excellente, avec l'oſeille, le cerfeuil, & la bonne-dame, pour faire de la ſoupe, des ragoûts, des farces. On en confit l'Eté pour l'Hyver.

POIS. La Varenne du Louvre ne ſouffre point qu'on cueille les *pois*, qu'on n'ait averti les Gardes huit jours avant.

POIS VERDS. Ils ſe mangent pendant trois mois, qui ſont Juin, Juillet, & Août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter, & voir s'ils ont un goût ſucré & tendre, s'ils ſont frais cueillis, & nouvellement écoſſés. Les bons *pois* ont une petite queuë, après qu'ils ſont écoſſés. Les plus fins ſont eſtimés les meilleurs. Les plus tardifs ſont les *pois quarrés*, quoique plus gros, ils n'en ſont pas moins tendres. Les *pois verds* ſe ſervent avec toutes ſortes de viande, & font d'excellens ragoûts. Ils ſe ſervent auſſi en gras, & en maigre, pour entremets.

Les *pois ſecs* ſervent à faire de la purée. Pour faire de petits *pois* à la demi-bourgeoiſe, on en prend un litron & demi, qu'on lave, & qu'on met dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, & ciboule, une laituë pommée, coupée en quatre : on les fait cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a preſque plus de ſauſſe, on y met un peu de ſucre, très-peu de ſel fin ; on y met après une liaiſon de deux jaunes d'œufs, avec de la crême : on fait lier ſur le feu, & ſervez.

Entre les *pois ſecs*, les *pois* normans ſont eſtimés les meilleurs, parce qu'ils ne ſont point piqués des vers, & qu'ils

ſont plus tendres à cuire. Ils ſervent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages : cette purée ſert encore à mettre deſſous des harengs dans le carême. Pour faire cette purée, on paſſe les *pois*, on la fricaſſe avec du beurre, perſil & ciboules hachés, aſſaiſonnée de ſel & de poivre.

Pour faire du *petit ſalé aux pois*, on fait cuire la viande avec les pois & de l'eau : on a ſoin de deſſaler à moitié la viande, pour que la purée ſoit d'un bon goût : on y met auſſi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes. Quand les *pois* ſont cuits, on les paſſe en purée, & on les ſert ſur la viande.

Il y a encore les *pois ſans parchemin*, autrement appellés *pois goulus*, parce que l'on en mange tout. Quand ils ſont bien tendres & verds, on les fait cuire avec leur coſſe, comme les petits *pois* ci-devant.

POITRAIL, partie du cheval, compriſe entre les deux épaules au deſſous de l'encolure, on l'appelle autrement poitrine,

POITRAIL, eſt auſſi une partie du harnois d'un cheval, & ſe dit de la bande de cuir qui bat ſur le *poitrail*, & qui empêche que la ſelle ne tombe en arriere.

POITRINE DE BŒUF. La *poitrine* & le tendron de *poitrine* ſont les piéces les plus eſtimées en cuiſine, après la culotte, pour ſervir ſur une table : elles ſe peuvent accommoder de la même façon que la *culotte*. Voyez CULOTTE.

La *poitrine de veau* s'apptête de différentes façons. En fricaſſée de poulets on la coupe par morceaux, qu'on fait dégorger dans de l'eau : on la fait blanchir, paſſer ſur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons ; on y met une pincée de farine, & on moüille de boüillon. Quand elle eſt cuite, & dégraiſſée, on lie de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait : on met un filet de verjus en ſervant.

Pour ſervir une *poitrine de veau au petit lard aux choux*, coupée par morceaux, & blanchie, ainſi que les choux, & un petit morceau de lard coupé en tranches, tenant à la coüenne, le tout ficelé, chacun en particulier, on le fait cuire enſemble avec bon boüillon : on n'y met point de ſel par rapport au petit lard. Quand le tout eſt cuit, on retire les choux & la viande, qu'on dreſſe dans la terrine qu'on veut ſervir : on dégraiſſe le boüillon, où on a fait cuire la viande ; on y met un peu de coulis, & on fait réduire la ſauſſe, ſi elle eſt trop longue : on goûte ſi elle eſt de bon goût, & l'on ſert dans la terrine ſur la viande.

On peut auſſi ſervir la *poitrine de veau* en *fricandeau*, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointe d'aſperges. Les tendrons ſont excellens aux petits *pois*. On coupe les tendrons, qu'on fait blanchir, on les met dans une caſſerole avec les petits *pois*, un morceau de beurre, un bouquet ; on les paſſe ſur le feu, & on moüille de bon boüillon ; on y ajoute un peu de coulis. Quand on eſt prêt à ſervir, on y met un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre, & l'on ſert à courte ſauſſe.

Pour ſervir une *poitrine de veau au roux*, on la coupe par morceaux, ou on la laiſſe entiere. On fait un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine, Quand il eſt roux de belle couleur, on y met une chopine d'eau, ou du boüillon, & enſuite le veau, qu'on fait cuire à petit feu, aſſaiſonné de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre. Quand la viande eſt cuite, on dégraiſſe la ſauſſe, & on ſert à courte ſauſſe.

On ſert encore la *poitrine de veau* marinée frite. On la coupe par morceaux de la largeur du doigt ; on met dans une caſſerole un petit morceau de beurre, qu'on marine avec une cuillerée

de farine ; on met ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, trois clous de géroflé, oignons, racines, de l'eau. On fait tiédir la marinade ſur le feu, & la remuant ſans ceſſe, on y met la viande, pour la faire tremper deux ou trois heures : on la retire apres pour l'eſſuyer, & la mariner ; on la fait frire. Quand elle eſt cuite, on la ſert garnie de perſil frit. Elle ſe ſert auſſi au baſilic frite, à la braiſe, à l'Allemande, avec un ragoût de légumes ; en térine au coulis de lentilles ; à la purée verte, & d'autres façons.

La *poitrine de mouton* eſt auſſi bonne dans le pot, que le bout ſaigneux. On la fait griller. On la met cuire à la braiſe, entiere, ou par morceaux. On la ſert avec un ragoût de navets. On en fait auſſi un *hochepot*, & s'accommode comme la queue de bœuf en *hochepot* : voyez HOCHEPOT.

La *poitrine de cochon* ſe met en petit ſalé.

POIVRER L'OISEAU, c'eſt-à-dire, le laver avec de l'eau & du poivre, quand il a la galle, ou de la vermine : c'eſt auſſi pour l'aſſurer, quand il eſt farouche.

POLTRON, ſe dit d'un oiſeau, auquel on a coupé les ongles des pouces, qui ſont les doigts de derriere, où ſont ſes armes & ſa force, pour lui ôter le courage, & l'empêcher qu'il ne vole le gros gibier : on le dit auſſi en un autre ſens. *Voyez* VILAIN.

POMMES. Les meilleures *pommes* qu'on ſert ſur les tables, ſont la *reinette*, la *reinette franche*, la *reinette* d'Angleterre, la *reinette* de Bretagne, la *pomme d'apy*, le *rambour franc*, la *calville* de deux ſortes, la rouge, & la blanche, le *fenouillet*, la *paſſe-pomme*, le *cour-pendu*, le *châtigner*.

PORCHAISON, c'eſt un ſanglier qui eſt gras, & qui eſt bon à chaſſer.

PORTE'E, c'eſt quand un *cerf* paſſe dans un bois, qui eſt fort épais & pliant, & dont il fait plier les branches, & tourner en avant, & les autres feuilles avec ſa tête. Pour être de la tête d'un *cerf*, il faut qu'elles ſoient de ſix pieds de hauteur, car il en peut faire plier du corps, comme toutes les autres bêtes. Ainſi il ne ſuffit pas de connoître le *cerf* aux *fumées*, comme nous l'avons dit à ce mot, il faut encore en juger par les *portées* : ce qui eſt aiſé de faire pendant l'année, à la réſerve de quatre mois, ſçavoir, Mars, Avril, Mai & Juin, qui eſt le tems ordinaire de leur muë, & où ils ont la tête molletre. Lors donc que leur tête eſt un peu endurcie, & que les *cerfs* ne craignent plus de la heurter contre les branches, on peut porter un jugement ſur leurs *portées*, parce qu'en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment, en allant s'y rembucher, & cette marque ſe fait voir aux branches, qui ſont tournées, & heurtées des deux côtés, & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un *cerf* a paſſé par-là, puiſque c'en eſt la véritable trace.

Ce n'eſt pas ſeulement dans les forts qu'on juge des *portées* des *cerfs*, mais encore dans les endroits du bois, qui ſont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froiſſent des branches à la hauteur de leur bois. *Voyez* GAGNAGE.

POTAGE. Pour en faire, on prend la viande la plus ſaine, & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût au boüillon. La plus ſucculente eſt la tranche, la culote, les charbonades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, le gîte à la noix. Les piéces les plus propres à ſervir ſur la table, ſont la culote, la poitrine de bœuf. On ne met du veau dans les boüillons, que pour quelque cauſe de maladie. Quand la viande eſt bien écumée, on ſale le boüillon ; on met dans la marmite de toutes ſortes de légumes bien épluchés, ratiſſés, & lavés, comme céleri, oignons, carotes, panais, poi-

reaux, choux. On fait boüillir doucement le boüillon, juſqu'à ce que la viande ſoit cuite : on le paſſe enſuite dans un tamis, ou dans une ſervietre. On laiſſe repoſer le boüillon, pour s'en ſervir à ce qu'on juge à propos.

On fait des *potages* aux choux, aux coulis de lentilles, aux frontes, aux concombres, aux herbes, &c. Voyez ces mots.

Nous allons dire ici comment ſe font les *potages* aux perits oignons blancs, au ritz, au ritz & coulis de lentilles en maigre, au lait d'amandes, à l'eau pour la collation, & à la vierge.

Pour faire un *potage aux petits oignons*, on fait blanchir les oignons ; on leur ôte la premiere peau ; on les fait cuire à part dans une petite marmite. Quand ils ſont cuits, on en fait un cordon autour du plat, où on doit ſervir. Pour les faire tenir, on met ſur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf. On met un moment le plat ſur un fourneau, pour que le pain s'attache. On ſe ſert de ces filets pour faire tenir toutes ſortes de garnitures de *potages*.

Pour les *potages au ritz*, on prend un quarteron de ritz, plus ou moins, ſuivant la grandeur du *potage* ; un quarteron pour quatre aſſiettes. On le lave à l'eau tiéde trois ou quatre fois, en le frotant avec les mains. On le fait cuire à petit feu pendant trois quarts d'heures, avec bon boüillon, & jus de veau. Quand il eſt cuit, on le dégraiſſe, on goûte s'il eſt d'un bon goût ; on le ſert ni trop épais, ni trop liquide.

Pour celui *aux ritz & coulis de lentilles en maigre*, on fait d'abord un bon boüillon maigre avec toutes ſortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireaux, le tout à proportion de la force, & un demi litron de pois : on met à part dans une petite marmite un demi litron de lentilles à la reine, qu'on fait cuire avec de ce boüillon. Quand elles ſont cuites, on les paſſe en purée. On prend enſuite un quarteron de ritz après l'avoir bien lavé, on le fait cuire avec un morceau de beurre, & de ce boüillon tiré au clair. Quand il eſt cuit, & aſſaiſonné, comme il faut, on y met le coulis de lentilles. On a ſoin que le *potage* ne ſoit pas trop épais.

Pour un *potage au lait d'amandes*, on prend une demi-livre d'amandes douces, qu'on met ſur le feu avec de l'eau. Quand elle eſt prête à boüillir, on retire les amandes, pour en ôter la peau ; on les jette à meſure dans l'eau fraîche, on les égoute, pour les bien piler dans un morrier, en les arroſant de tems en tems d'une cuillerée à bouche pleine d'eau, crainte qu'elle ne tourne en huile. On met dans une caſſerole une pinte d'eau, un peu de ſucre, très-peu de ſel, canelle, coriande, un zeſte de citron : on fait boüillir cette eau, avec ce qu'on a mis dedans, environ un quart d'heure ſur le fourneau. On ſe ſert après de cette compoſition, pour paſſer les amandes dans une ſerviette, en les bourrant pluſieurs fois avec une cuillier de bois. On prend enſuite le plat qu'on doit ſervir ; on met deſſus du pain tranché, & ſéché ; on verſe deſſus le lait d'amandes, le plus chaud qu'on peut, ſans boüillir. Si on veut le lait d'amandes plus ſimple, on le paſſe ſimplement avec l'eau chaude, & on y met après le ſucre, qu'on juge à propos, & très-peu de ſel.

Pour les *potages à l'eau pour la collation*, on met dans une marmite un quartier de choux, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets ; on fait un paquet avec oſeille, poirée, cerfeuil ; on ajoute un demi litron de pois, qu'on met dans un linge blanc. On fait boüillir enſemble tous ces legumes avec de l'eau pendant trois heures ; on paſſe enſuite ce boüillon dans un tamis. On mitonne ce *potage*, après avoir mis dedans le ſel qu'il faut.

On le garnit avec les légumes, qui ſont dans la marmite; on met plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de boüillon qu'on peut faire.

Pour faire un *potage à la vierge*, on ſe ſert d'un boüillon ordinaire. On prend le plus gras de ce boüillon environ une chopine, pour le faire boüillir un peu ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf. On prend du blanc de volaille cuit à la broche, qu'on pile fin dans un mortier avec quelques amandes douces, & ſix jaunes d'œufs durs. Quand le tout eſt bien pilé, on y met le boüillon, où eſt la mie de pain; on paſſe le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-ſetier de crême, ou un poiſſon de lait. Après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, on le tiendra chaud au bain-marie. On fait enſuite mitonner le *potage* avec des croûtes bien chapelées, & peu de boüillon. Quand on eſt prêt à ſervir, on met le coulis tout chaud dans le *potage*, ſans le faire boüillir, parce qu'il tourneroit.

POTEAUX.

L'Article IX. de l'Ordonnance du mois de Juillet 1647. porte:

» Seront plantés par toutes les limites » Garennes & Varennes, poteaux, où » ſeront appliqués Placards contenant » les défenſes faites pour les chaſſes. «

POTE'E. On dit, l'oiſeau a bonne *potée*, il faut tirer le filet, c'eſt-à-dire, l'oiſeau eſt attaché avidement à l'appât.

POTIRON. Il eſt employé, comme la citrouille, à faire des potages en maigre, & au lait. Si on veut fricaſſer du potiron, quand il eſt cuit dans l'eau, on le met dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, ſel, poivre: quand il a boüilli un quart d'heure, & qu'il ne reſte point de fauſſe, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs, avec de la crême & du lait.

POUDRER, c'eſt quand on chaſſe un liévre dans le tems de la ſéchereſſe, & qu'il paſſe dans les chemins poudreux, & les terres nouvellement labourées, où il fait voler la poudre, qui recouvre les voies, ce qui en diminuë beaucoup le ſentiment: alors on dit, le liévre *poudre* trop, les chiens en perdent les voies à tout moment.

POULARDE, volaille qu'on ſert ordinairement pour un plat de rôt. Dans le tems du creſſon, on en met tout autour, aſſaiſonné de ſel & de vinaigre. La *poularde* ſe ſert auſſi en entrée de pluſieurs façons différentes. Quand elles ſont tendres, elles ſe mettent en entrée de broche, & ſe ſervent avec les mêmes ſauſſes & ragoûts, que les poulets en entrée de broche, dont nous parlerons ci-après. On fait la même choſe pour les chapons, ſi on ne les juge pas aſſez tendres pour la broche, & qu'on veuille les diverſier: on fait toutes ſortes de braiſes. On les met en fricandeau, *voyez* FRICANDEAU.

Pour ſervir une *poularde* au gros ſel, flambez, vuidez, & trouſſez les pates en dedans; on fait blanchir la *poularde* un inſtant, on met une barde de lard ſur l'eſtomac, pour le tenir blanc; on la ficelle, on la met cuire dans la marmite. Quand elle fléchit ſous le doigt, en la tâtant à la cuiſſe, on la retire de la marmite, & on ſert avec un peu de boüillon, & du gros ſel par deſſus.

Pour ſervir une *poularde à la bourgeoiſe*, on la flambe, on la vuide, on lui trouſſe les pates dans le corps; on met dans le fond d'une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches: on met la *poularde* deſſus, l'eſtomac en deſſous. On la couvre de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, un peu de ſel. On fait cuire de cette façon la *poularde* ſur de la cendre chaude: à la moitié de la cuiſſon, on y met un demi verre de vin blanc. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauſſe, & la paſſez au tamis,

tamis ; on y met un peu de coulis, & on ſert deſſus la *poularde*.

Pour faire cuire une *poularde* entre deux plats, on la flambe, on la vuide, on lui trouſſe les pates dans le corps : on la fait refaire dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail ; le tout haché. On met dans le fond d'une caſſerole des tranches de veau, & la *poularde* deſſus, avec tous ces aſſaiſonnemens. On la couvre de bardes de lard ; on la fait cuire de cette façon ſur la cendre chaude. Quand elle eſt cuite, on dégraiſſe la ſauſſe, on la paſſe au tamis ; on y met une cuillerée de coulis, & un filet de verjus : on goûte ſi elle eſt de bon goût, & on ſert deſſus la *poularde*.

Pour apprêter une *poularde à la perſillade*, cuite, ou crue, n'importe, on la coupe par membres, & on la fait cuire dans une caſſerole avec de bon boüillon & du coulis, ſel, & un peu de gros poivre. Quand elle eſt cuite, & la ſauſſe aſſez réduite, on y met une bonne pincée de perſil haché très-fin, qu'on fait cuire un moment dans l'eau, & en ſervant on met un filet de verjus.

Pour une *poularde* aux oignons, on prend le foie, qu'on hache avec lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre. On mêle bien cette farce, & on en farcit la *poularde* : on la cout, pour que la farce ne ſorte point. On la fait cuire à la broche ; on l'enveloppe de lard & de papier. Quand elle eſt cuite, on la ſert avec un ragoût de petits oignons blancs. Ce ragoût ſe fait en coupant le bout des oignons de la tête & de la queuë. On les fait cuire un quart d'heure à l'eau boüillante ; on les retire dans l'eau fraîche, pour leur ôter la premiere peau. On les fait cuire enſuite dans du boüillon. Quand ils ſont cuits, & égoutés, on les met prendre goût dans un coulis bien aſſaiſonné, & on ſert autour de la *poularde*.

Pour une *poularde maſquée*, on fait une farce de ſon foie, avec lard rapé, perſil, ciboules, échalotes, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre : on en farcit le dedans de la *poularde* ; on la cout par les deux bouts. On la fait refaire dans une caſſerole avec la graiſſe du pot ; on la met enſuite à la broche garnie tout autour de filets de jambon nouveau, & de filets de pain mollet, de la longueur de la *poularde*. On enveloppe le tout de pluſieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graiſſe ne puiſſent en ſortir. On la fait cuire à très-petit feu, ſans l'arroſer. En la retirant de la broche, on a ſoin de mettre quelque choſe deſſous, pour en recevoir le jus. On dreſſe la *poularde* dans un plat, qu'on doit ſervir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus, qu'elle aura rendu.

Pour une *poularde en matelote*, on la trouſſe, comme pour mettre au pot ; on la barde de lard ; on la fait cuire avec du vin blanc, un peu de boüillon, ſix gros oignons, cardes, & panais proprement coupés, un bouquet de perſil, clous de gérofle, ciboule, thim, laurier, baſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre. On fait cuire à petit feu. Quand elle eſt cuite, on dreſſe la *poularde*, les oignons, les racines autour. On ſert avec ſa ſauſſe bien dégraiſſée ; ſi on a une cuillerée de coulis à mettre dans la ſauſſe, elle a plus de conſiſtance.

Il y a encore différentes ſauſſes & ragoûts pour les *poulardes*, ſur quoi on peut conſulter les Traités de Cuiſine.

POULE. La *poule* & le coq ſont bons pour faire du boüillon aux malades, de la gelée de viande, en y mettant un jarret de veau. On en fait auſſi des conſommés, pour donner du corps à toutes ſortes de ſauſſes, & de ragoûts.

POULE DE CAUX, c'eſt un excellent manger. On la ſert piquée, & cuite à la broche.

POULETS. Les Cuiſiniers en connoiſſent de quatre ſortes. Les *poulets gras*, les *poulets aux œufs*, les *poulets à la reine*, & les *poulets communs*. Le *poulet à la reine* eſt le plus petit, & le plus eſtimé ; le *poulet aux œufs* ſuit après ; le *poulet gras*, qui eſt le plus fort, eſt très-eſtimé, quand il eſt choiſi blanc en chair, & en graiſſe.

Pour une *fricaſſée de poulets*, on en met tremper dans une eau un peu tiéde, pour les faire dégorger ; on y met auſſi les foies, après avoir ôté l'amer ; on fend les gigiés, pour ôter ce qui eſt dedans ; on met les pates ſur de la braiſe, pour en ôter la peau ; on ôte les argots, les cols, la tête, qu'on coupe par moitié. Les *poulets* dégorgés, on les met égoutter, enſuite dans une caſſerole, avec beurre, bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thim, du baſilic, deux clous de gérofle, des champignons, une tranche de jambon, ſi on en a : on paſſe le tout ſur un bon feu, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de fauſſe ; on y met une bonne pincée de farine ; on moüille avec un peu d'eau chaude, aſſaiſonné de ſel, gros poivre ; on fait cuire, & réduire à peu de fauſſe. Lorſqu'on eſt prêt à ſervir, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crême & du lait : on fait lier ſur le feu, ſans faire boüillir, parce que la fauſſe tourneroit ; on y met un jus de citron, ou un filet de vinaigre. On dreſſe la *fricaſſée de poulets*, les abatis dans le fond, les cuiſſes & les ailes deſſus ; on arroſe par-tout avec la fauſſe, & les champignons.

Pour avoir une *fricaſſée de poulets* d'un plus beau blanc, on ôte la peau des *poulets*, avant que de les couper par membres. Pour les mettre au *roux* des culs d'artichaux à moitié cuits, on coupe les *poulets* par membres, on les paſſe ſur le feu, avec beurre, bouquet garni, morceaux d'artichaux ; on y met une pincée de farine moüillée avec du boüillon, un peu de jus, un demi verre de vin blanc ; on fait boüillir à petit feu, & on dégraiſſe la fauſſe. Quand les *poulets* ſont cuits, on ſert à courte fauſſe, & aſſaiſonnés d'un bon ſel. On ſert auſſi les *poulets* en fricandeau, qu'on ſert comme les fricandeaux de veau.

Pour ſervir un *poulet à la tartare*, flambé, vuidé, refait, coupé par moitié, les os caſſés ; on le fait mariner avec beurre frais fondu, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail ; le tout haché, ſel, poivre, trempé dans le beurre, & panné de mie de pain. On fait griller à petit feu ces *poulets* ainſi préparés, & on ſert à ſec, ou avec une bonne petite fauſſe claire.

Les *poulets communs* ſe mettent à la poële, comme les côtelettes de veau à la giblote, en fricaſſée aux petits pois, en hatelet, marinés, en pain, aux petits œufs, à la ſainte ménehould, &c.

Les *poulets gras* aux œufs & à la reine, ſe préparent tout de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour le plat de rôt. On les ſert bardés, ou piqués ; pour être cuits à propos, cela ſe connoît au doigt, & à l'œil. Quand ils fléchiſſent ſous le doigt, en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu : pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Si l'on veut ſervir des *poulets gras*, ou à la *reine* pour entrée, on les fait cuire à la broche de cette façon. Flambés, vuidés, on met dans le corps un peu de lard rapé, le foie du *poulet* haché, un peu de perſil & de ciboule hachés, très-peu de ſel ; on cout le *poulet*, pour que rien ne ſorte ; on les fait refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite. On les fait enſuite cuire à la broche, enveloppés de lard, & de papier. On ne les met point à un feu trop ardent, crainte qu'ils ne colorent, parce que les *poulets* en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs. Quand les *poulets* ſont cuits, on les dreſſe avec telle fauſſe, ou ragoût, qu'on juge à propos, comme

à la ſauſſe à la ravigote, à l'Eſpagnole, à la Sultane, à l'Allemande, à l'Angloiſe, à la ſauſſe blanche aux carpes & anchois, à la carpe, à l'Italienne, aux petits œufs, à la ſauſſe piquante, à la reine, aux ragoûts aux truſes, aux mouſſerons, aux morilles, aux petits oignons, aux concombres, aux cornichons, aux cardes, aux écreviſſes, aux piſtaches, à la paſſepierre, au ragoût de foies gras, aux huîtres.

Pour faire des *poulets aux croûtons*, on prend un gros *poulet*, ou deux, ſelon la grandeur du plat; on fait une farce de leurs foies; on les fait cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, on les ſert avec la ſauſſe ſuivante. Pour faire cette ſauſſe, on prend un peu d'huile fine, on y fait cuire deux croûtons de pain proprement; on les met égoutter: dans cette même huile on fait cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils ſont cuits aux trois quarts, on y ajoute perſil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché; on moüille avec un verre de vin blanc, & une bonne cuillerée de coulis. On dégraiſſe la ſauſſe, & on l'aſſaiſonne de ſel, poivre concaſſé. On la fait cuire à petit feu un quart d'heure, & on ſert les *poulets* & les croûtons à côté.

POUSSE, maladie de cheval, qui eſt un battement, ou une altération de flanc, qui vient d'une oppreſſion qui l'empêche de reſpirer. La *pouſſe* eſt un mal aſſez conſidérable au cheval, pour empêcher de l'acheter. Les jeunes chevaux ſont rarement pouſſifs. C'eſt pourquoi lorſqu'un cheval bat du flanc, il faut voir quel âge il a, & conſidérer ſi le flanc eſt fort avalé; mais pour mieux s'aſſurer de ce mal,

Serrez-lui le goſier près de la ganache, & le faites touſſer. Si la toux eſt ſéche, elle ne vaut rien; ſi elle eſt ſéche, & ſouvent réïtérée, encore moins; mais ſi elle eſt humide, il n'y a pas beaucoup à craindre: s'il pete en touſſant, il eſt preſque toujours pouſſif; & pour aſſeoir un jugement certain ſur ce mal, il faut examiner le cheval à l'écurie, quand il n'a fait aucun exercice, & ſi on peut, après qu'il a bu, ou en mangeant l'avoine. L'herbe eſt extrêmement contraire aux chevaux pouſſifs.

Toute la connoiſſance de la *pouſſe* conſiſte à ſçavoir ſi le flanc redouble au cheval, lorſqu'ayant reſpiré, & tiré ſon flanc à lui, il le relâche tout à coup, & dans l'inſtant de la même reſpiration, qu'il redouble encore, comme s'il reſpiroit une ſeconde fois. Il faut remarquer auſſi quand le cheval tire ſon haleine à lui; ſi le mouvement paroît au haut des côtes, c'eſt une marque qu'il a le flanc altéré, & encore plus ſi le flanc lui bat juſqu'auprès de l'épine du dos, & juſqu'au plat de la cuiſſe. Il faut bien de l'attention pour remarquer ce mouvement; quand le cheval ne remuë point, & le cheval étant pouſſif, il faut y remédier, comme on le va dire.

Preſque tous les chevaux peuvent guérir de la *pouſſe*, quand elle eſt récente, particuliérement lorſqu'ils ſont jeunes, & que cette *pouſſe* n'eſt pas accompagnée de la toux; & ſi le cheval pouſſif prend vent par le fondement, c'eſt en vain d'en tenter la guériſon; & au cas qu'il y ait eſpérance d'ailleurs, on commence par ôter le foin au cheval pouſſif.

Enſuite on prend deux livres de plomb, on le fait fondre; étant fondu, on le remuë avec un bâton juſqu'à ce qu'il ſe mette en poudre; & d'abord, ſans diſcontinuer de remuer, on y ajoute deux livres de ſoufre en poudre, qu'on remuë juſqu'à ce que tout ſoit bien incorporé, & bien mêlé enſemble. Faites manger de cette poudre tous les jours une once au cheval dans du ſon moüillé.

Si le cheval refuſe d'en manger dans du ſon, il faut lui donner du polycreſte, & de la graine de gentiane concaſſée, ou muſcade rapée dans une pinte de vin, le tout infuſé pendant une nuit. On fera

tiédir ce remede le lendemain, & on le donnera au cheval, qui doit être bridé deux heures avant la priſe, & autant après : on continuë de le traiter ainſi pendant quinze jours. Si le cheval après cela a le ventre lâche, c'eſt bon ſigne. Ce remede à la vérité eſt plus propre pour les jeunes chevaux, que pour les vieux. Voici un autre remede.

Prenez un chaudron grand comme un ſeau, mettez-y mauves, boüillon blanc, pas d'âne, pointe de genêt vert & nouveau de l'année, chicorée verte, pointes de ronces, chicorée amere, hyſope, de chacune trois poignées ; hachez-les menu, & les faites cuire pendant deux heures dans une ſuffiſante quantité d'eau. Enſuite ôtez les du feu ; ajoûtez-y un quarteron de ſuc de réglisſe concaſſé, dix poignées de fleurs de genêt, laiſſez refroidir à demi ; puis paſſez le tout, & y ajoutez deux livres de miel.

Ayez d'ailleurs deux livres de ſoufre, que vous ferez fondre dans une cuillier de fer ; étant fondu, jettez-le dans votre décoction ; après cela faites fondre une ſeconde fois le ſoufre, & le remettez encore dans la décoction ; faites la même choſe cinq à ſix fois ; puis ayant tenu le matin votre cheval bridé pendant deux heures, faites-lui avaler avec la corne le quart de ce breuvage, & le promenez demi heure au pas ; donnez-lui enſuite l'autre quart, & le promenez de même ; & le lendemain faites-lui prendre l'autre moitié du breuvage, comme on a dit, en priſes.

Donnez après cela un jour de repos au cheval, & le jour d'après recommencez à lui faire avaler le breuvage qu'on a dit, en deux jours, puis un de repos, & continuez juſqu'à dix jours. Dans ces intervalles il ne mangera ni foin, ni avoine, mais du ſon & de la paille pendant qu'il prendra ce remede. Ce remede opere ſeulement en Eté. Et pour toute autre ſaiſon,

Prenez boüillon blanc, hachez-le menu, & en donnez au cheval dans ſon avoine, qui ſera moüillée ; plus vous lui en donnerez, mieux il en vaudra. Si le cheval refuſe à manger la paille de froment, on moüillera ſon foin ; & pour ſa boiſſon, il faut dans un plein ſeau d'eau délayer une livre de miel, & ne lui faites boire ſoir & matin autre choſe.

Pour lâcher le ventre d'un cheval pouſſif, tenez-le deux jours ſans boire, & lui donnez à manger à l'ordinaire, ſans le travailler ; préſentez-lui après un ſeau d'eau, & d'abord qu'il aura avalé la premiere gorgée, empêchez-le de boire davantage, & jettez dans l'eau deux livres d'huile d'olive de la meilleure, puis lui laiſſez boire le tout. Il ne faut d'abord que mettre un peu d'huile ſur l'eau, d'autant qu'il y a des chevaux qui refuſent de boire de cette eau, & que ſi on mettoit toute l'huile, elle ſeroit perdue. Si cela eſt ainſi, au lieu de faire prendre l'huile au cheval, vous lui faites avaler avec une corne.

Si après la priſe de cette huile, le cheval ne vuide point, il ne manquera point d'euſler, comme s'il alloit crever, mais il ne faut pas que cela étonne ; & quand cela arrive, il n'y a qu'à promener le cheval en main une demi-heure ſeulement ; lui donner un lavement, avec bonne décoction d'herbes émollientes, huile d'olive, & polycreſte ; & enſuite le cheval vuidera, & déſenflera par ce moyen. Il faut auſſi, une demi-heure après la priſe du lavement, promener le cheval.

Autre remede pour la *pouſſe* avec des œufs.

Prenez une douzaine d'œufs, mettez-les dans du vinaigre, qui ſoit fort, enſuite qu'il ſurnage les œufs de l'épaiſſeur d'un doigt, & les laiſſez tremper juſqu'à ce que la coque ſoit amollie ; puis ayant tenu le cheval bridé toute la nuit, vous lui ferez avaler tous les œufs l'un après l'autre, & pour faire qu'il les avale plus facilement, donnez-lui un peu du vinai-

gte, où les œufs ont trempés, à chaque œuf qu'il prendra.

Ayant pris tous les œufs, couvrez bien votre cheval, & le promenez au pas pendant deux heures; puis en le débridant, vous lui donnerez du ſon moüillé, au lieu d'avoine, & ne lui donnerez point de foin.

POUSSIF, ſe dit d'un cheval qui a la pouſſe. Un cheval *pouſſif* n'eſt point propre pour travailler beaucoup; il faut le ménager autant qu'on peut, ſi on veut qu'il rende de bons ſervices. C'eſt une mauvaiſe emplette qu'un cheval *pouſſif*, il faut prendre garde de n'y point être trompé: on peut voir à cheval comment il s'y faut prendre, pour ne point tomber dans l'inconvénient. Mais ſi un cheval devient *pouſſif*, après l'avoir acheté, on doit chercher les moyens de le guérir, & pour cela voyez POUSSE.

POUX, c'eſt une vermine, dont les oiſeaux de proie ſont quelquefois déſolés. Il y en a qui les poivrent, pour les en nettoyer; mais il faut que les oiſeaux que l'on poivre, ne ſoient ni trop pleins, ni trop décharnés, mais dans un état médiocre, & avant il faut les purger, quand ce ſeroit des faucons. Si c'étoit des laniers, ou des ſacres, il les faudroit bien purger auparavant, d'autant que le bain tiéde émeut les humeurs. Il faut auſſi que l'oiſeau qu'on veut poivrer, ſoit vuide de ſa mulette, ne tenant du haut, ni du bas; que l'eau préparée ſoit tiéde, miſe dans un baſſin d'un pied de haut, & de deux de large. Pour faire ce bain, il faut une once de poivre, deux dragmes de *ſtafis agria*, & autant de cendres de romarin; on y peut mettre auſſi une pinte de vin blanc. Après avoir trempé, retrempé, & manié l'oiſeau, & mis en ſa tête du poivre ſec, ainſi qu'on a de coutume, conſervant les yeux & les nazeaux, on l'ôtera du baſſin, & on le mettra ſur la perche au Soleil, ou auprès du feu, pour le ſécher, le préſervant de trop de chaleur, ou de froid; enſuite on poivtera les gants & la perche de la même eau, pour ſe défaire entiérement des *poux*. La nuit d'après on mettra une peau de liévre ſous les mains de l'oiſeau, & du coton à la cornette de ſon chaperon, pour attirer les *poux*. Quaud l'oiſeau ſera bien ſec, on lui ôtera les *poux* avec de la cire gommée, miſe au bout d'un poinçou, en les voyant courir ſur le pennage.

Un oiſeau qui aura des *poux*, en peut donnet aux autres: c'eſt pourquoi on met cette maladie, ſi maladie ſe doit appeller, au rang des maladies contagieuſes. Les plus grands, qui ont des ailes, ſont appellés par les Fauconniers, *grecs*, *nitres*; les autres ſont moindres, & longs; & d'autres petits, qui ſont blancs. Ils meurent tous par le même remede, de les poivrer.

Il faut remarquer qu'il y a des oiſeaux qui ne ſe baignent point, lorſqu'ils ſont entre les mains de l'homme, ſoit pour la peur qu'ils ont, n'étant pas bien aſſurés, ou pour n'être point en leur liberté, ou bien pour avoir pris en horreur l'eau du baſſin, en les poivrant. Quoiqu'il en ſoit, quand on en aura de pareils, qui auront été poivrés, le Fauconnier ne doit pas manquer de les porter le lendemain au ruiſſeau; & s'ils ne veulent d'eux-mêmes prendre le bain, il doit s'en retourner au logis, & les baigner, en les faiſant abatre, comme au poivrer, & au même baſſin. Cette eau doit être tiéde, & ſans poivre, ni autre choſe. Ce n'eſt que pour ôter le poivre, qui tient à la peau des oiſeaux, qui leur donne plus de peine & de travail, que ne faiſoient auparavant les *poux*; de ſorte que ſi l'on n'y remédioit, les oiſeaux, à la premiere commodité, monteroient pour laiſſer leur maître, & chercher le frais dans les nuës.

Il arrive quelquefois que cette vermine gagne les nazeaux de l'oiſeau, & alors il la faut chaſſer avec de l'orpiment, ce qui n'arrive que par la négligence du Fauconnier. Il eſt bon auſſi d'y mettre

de l'huile d'aſpic, & c'eſt aſſez d'une petite goutte, qu'on fera couler doucement dans chaque nazeau. Il y a des oiſeaux ſi délicats, & de ſi peu de vigueur, qu'ils craignent la force du poivre, & de la cendre: Pour de tels oiſeaux un Fauconnier doit avoir de la prudence, & de la diſcrétion. Mais ſi la faute eſt faite, que l'oiſeau ne puiſſe ſe tenir ſur ſes pieds, qu'il ne puiſſe que reſter couché, il faudra promptement le tremper dans d'autre eau, qui ſoit tiéde, pour abarre la force du premier bain, car ſi on le laiſſoit ſans ſecours, il mourroit bientôt.

POUX. On garantir les chiens des *poux*, qui les incommodent, en prenant des feuilles de cerne, & de celles de la paſſe & de la menthe, qu'on fait boüillir enſemble avec de la cendre : cela fait, on y mêle deux onces de ſtafiagre en poudre, qu'on fait auſſi boüillir ; puis paſſant le tout dans un linge, on diſſoud dans cette décoction deux onces de ſavon ordinaire, avec une once de ſafran, & une jointée de ſel; après quoi on lave le chien pouilleux, & on le guérit. Ce remede eſt propre auſſi pour les puces, & autres vermines, qui ſurviennent à ces animaux.

PRENDRE LE VENT, c'eſt mener les chiens courans, quand vous prenez les devans d'une bête : c'eſt auſſi faire une courre à bon vent, pour y mettre des levriers, enſorte que le vent vienne du côté du bois, où ſera détourné la bête.

C'eſt encore quand un limier, ou un chien courant, a le vent d'une bête, & qu'il la va lancer au vent.

PRENDRE LES DEVANS, c'eſt quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand détour pour en rencontrer d'autres.

C'eſt auſſi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devans avec ſon limier pour la détourner, & être aſſuré qu'elle y demeure.

PRENDRE SON BUISSON. Le cerf choiſit une pointe de bois au Printems, pour ſe retirer le jour, & aller aiſément la nuit aux gagnages, ou cluſe champ.

PRIME. On dit en terme de Chaſſe, un loup ne s'arrête point où il a mangé, mais il s'en va de haute *prime*.

PRINTEMS. Cette ſaiſon comprend Mars, Avril & Mai, c'eſt la partie de l'année la plus agréable, mais la plus ingrate en volatille, gibier & fruit. Le bœuf eſt de toute ſaiſon. On a pour la cuiſine pendant ces trois mois le mouton bon, le veau de lait pris ſous la mere, l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouën, les dindons, les gros pigeons de Reims & Romains, les pigeons de voliere, les canerons & les oiſons. En gibier, les levreaux & les lapreaux. En venaiſon, marcaſſin, chevreuil & chevrillart. En poiſſon d'eau douce, l'aloſe de Loire & de Seine, la truite de Normandie, le ſaumon de Loire & de Seine, la lotte ou barbote, l'écreviſſe, la bréme, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche. En poiſſon de mer, l'éturgeon, le maquereau, &c. La terre fournit artichaux, aſperges vertes, mouſſerons, morilles, petits pois, cardes, poirée, chervis, ſalſifix, ſcorſoneres. En herbes, épinars nouveaux, laituës, petites raves, oſeille, bonne-dame, cerfeuil, &c. En fruits, abricots verds, amandes vertes, fraiſes, ceriſes précoces, & les groſeilles.

PRIVILEGE DE CHASSE, c'eſt une conceſſion ſinguliere que le Roi a octroyée à toujours par Lettres-Patentes, qui doivent être vérifiées en la Chambre des Compres.

PROPRIE'TE'S DU CERF. Le *cerf* n'eſt pas né ſeulement pour le plaiſir de l'homme, il lui eſt encore néceſſaire pour remédier à ſes infirmités. On trouve au milieu de ſon col un os un peu plat, & preſque en forme de croix, long comme la moitié du petit doigt. De cet

os nouvellement tiré, on en ôte toute la chair, afin qu'il séche plutôt, & qu'il s'en garde mieux. Etant bien sec, on le réduit en poudre, qu'on met infuser dans de la malvoisie, ou de bon vin blanc; un demi verre est la dose ordinaire. Cette poudre étant infusée, on en donne aux femmes, qui sont en peine d'enfans; & elle a la force de les faire délivrer promptement. On se sert aussi de cette poudre pour les fiévres malignes, & pourpreuses, & pour cela il faut la prendre dans une eau cordiale.

Le premier bois que portent les *cerfs*, & que nous appellons les *dagues*, sont très-spécifiques pour fortifier le cœur. On en rape pour mettre dans des boüillons, qu'on donne à ceux qui sont travaillés de la fiévre, où l'on croit qu'il y ait de la malignité. Si on ne peut raper la *dague*, il faut la mettre entiere dans un coquemar, en faire de la ptisane, qui opere le même effet.

Le bois que le *cerf* a nouvellement poussé, & lorsqu'il est encore mou, & couvert d'une peau veluë, est propre à être distillé par l'alambic, après qu'on l'a coupé par roüelles; & de cette eau qui en sort, on en fait prendre trois doigts dans un verre à ceux qui sont attaqués de la pleurésie, ou de quelque fiévre maligne On l'emploie aussi pour la rougeole, & la petite vérole.

Les larmes de *cerf* sont très-souveraines pour les femmes, qui ont le mal de mere; & pour cela on les délaie dans du vin blanc, & de l'eau de chardon béni. Elles sont bonnes pour le mal caduc. Ces larmes sont de certaines gouttes de liqueurs, qui découlent des yeux du *cerf* par deux fentes, qui sont au dessous des larmiers, & qui s'y arrêtant s'épaississent en maniere d'onguent de couleur jaunâtre. Il faut avoir soin de ramasser ces larmes, lorsqu'on a pris un *cerf* à la chasse.

La moëlle tirée des os du *cerf* est singuliere pour fortifier & consolider les parties affoiblies par ruptures ou fluxions froides; mais il faut pour cela que cette moëlle ne soit point tirée dans le tems que le *cerf* est en rut, car alors elle est toute rouge, au lieu qu'elle doit être blanche, pour avoir toute sa vertu. Voici comment il faut s'en servir. On casse les os du *cerf*, on en tire la moëlle, qu'on met tremper pendant douze heures dans l'eau fraîche, afin de la rendre plus belle & plus blanche; & lorsqu'elle est fonduë, on la met en petits pains, pour pouvoir plus commodément en faire usage. Quand on veut s'en servir, il faut la mettre avec autant de beurre frais, & les faire fondre ensemble, puis s'en froter les parties affligées, pour après mettre dessus un linge chaud.

Le suif, qu'on tire du *cerf*, a les mêmes propriétés, & s'emploie de la même façon, excepté qu'on n'y met point de beurre.

Le nerf de *cerf* est propre pour le flux de sang, après qu'on l'a levé, & mis tremper dans de bon vinaigre pendant deux fois vingt-quatre heures; après quoi on le fait sécher au four, jusqu'à ce qu'il se puisse réduire en poudre, qu'on prend à la pesanteur d'un écu dans un bon demi verre d'eau rose, ou de plantain, & le flux de sang se guérit.

PROIE, oiseau de *proie* qui vit de rapine.

PRUNE, c'est un fruit de dessert. Les meilleures sont la *mirabelle*, de deux sortes, la grosse & la petite, le *damas* de plusieurs especes, comme damas violet, damas blanc, damas noir, damas rouge, damas gris, gros damas de Tours, gros damas d'Espagne. Les autres *prunes* sont la *prune de Reine Claude*, la *prune Virginale*, la *prune Roche-courbon*, la *prune Impératrice*, la *prune de perdrigon violet*, le *Perdrigon hâtif*, le *Perdrigon blanc*, la *prune Impériale violette*, la *prune Sainte Catherine*, la *prune Royale*, la *prune Dauphine*, la *prune mignonne*, la *prune maugeron*, la *prune de Monsieur*. On fait

des compôtes de *prunes*. Voyez COMPOTES. On en met auſſi à l'eau-de-vie de quelques eſpeces qu'elles ſoient, elles s'accommodent comme les abricots à l'eau-de-vie, en obſervant la même cuiſſon.

PURGATIONS DES OISEAUX DE FAUCONNERIE. Lorſqu'on voudra purger un oiſeau, on prendra garde à ſa qualité, c'eſt-à-dire, s'il eſt formé, ou tiercelet, niais, ou paſſager, ſor, ou mué, faucon, lanier, gerfaut, ſacre, ou échappé de quelques-uns de ces oiſeaux, avec une femelle de différente eſpece. Il faut encore prendre garde s'il eſt pris nouvellement paſſager, ou s'il a mué; & ſi on l'a retiré de nouveau de la chambre, ou recouvré de quelqu'un qui l'ait bien ou mal traité. On doit encore conſidérer ſi on le veut purger pour le guérir d'une maladie, ou pour la prévenir; car ſi la néceſſité le demande, & que l'oiſeau abonde en mauvaiſes humeurs; il le faut purger & repurger, ainſi qu'un habile Fauconnier le jugera à propos. Mais ſi l'oiſeau eſt ſain, on lui fait rendre ſeulement le double de la mulette, ſans autre recharge. Il faut encore prendre garde ſi l'oiſeau eſt trop plein, ou trop bas & décharné, ou s'il eſt dans un état médiocre. Toutes ces conſidérations ſe doivent faire, & ſelon elles on le traitera & purgera diverſement. Les uns ſont d'une complexion plus délicate, les autres plus vigoureux & plus robuſtes: ainſi on doit donner la charge, ſelon la force & la qualité de l'oiſeau. On doit auſſi faire attention à la ſaiſon où l'on eſt, & ſi le tems eſt chaud, ou froid, ou bien tempéré; car ce qui eſt propre dans une ſaiſon, ne l'eſt pas toujours dans une autre. C'eſt pourquoi il faut avoir la diſcrétion de juger de la force de l'oiſeau, de peur que la quantité ne trompe, & qu'on ne lui en donne, ou trop, ou trop peu. C'eſt auſſi une choſe très-néceſſaire de connoître la force des ſimples, & la vertu des compoſitions minérales, des drogues, des racines, des herbes & du lieu d'où elles ſont priſes, ayant le plus ſouvent des vertus fortes ou foibles, ſelon l'endroit où elles ſe trouvent, ce qui trompe ſouvent ceux qui en uſent, lorſqu'ils n'y apportent pas cette précaution.

Afin que ceux qui ſe plaiſent à la Fauconnerie, ſçachent comme ils doivent purger leurs oiſeaux, il eſt à propos d'en dire encore un mot, pour leur montrer comment ils ſont différens les uns des autres. Nous commencerons par dire que le gerfaut niais eſt le plus robuſte de tous ceux dont on a parlé, & il eſt vrai que tous les oiſeaux niais, de quelque eſpece qu'ils ſoient, ſont toujours de plus forte complexion pour ſupporter les *purgations*, d'une quatriéme partie que les paſſagers, & les paſſagers pris ſors, plus que les mués des champs; & plus un oiſeau a vieilli en liberté, plus il eſt délicat. Après le gerfaut niais, ſon tiercelet eſt encore plus robuſte, que l'on peut comparer au gerfaut paſſager ſor; étant pris paſſager, il eſt un peu moins fort. Après ces deux, le ſacret tient le troiſiéme rang, lequel on peut traiter comme le tiercelet de gerfaut mué. On met le lanier égal au ſacret. Quant au ſacret, il ſe doit traiter comme le lanier de paſſage, & on traite le lanier à proportion des autres, en diminuant la charge, ſelon que le demande l'ordre qu'on vient d'établir. Le plus délicat des oiſeaux ci deſſus, eſt le faucon niais, qu'on peut mettre au rang du lanier paſſager & du ſacret. Le faucon paſſager pris ſor eſt moins robuſte, & encore moins lorſqu'il eſt mué, comme auſſi ſon tiercelet. C'eſt une maxime générale que les oiſeaux niais ſont plus forts que les paſſagers, & que plus ils ont demeuré libres en leur naturel, moins ils ſont vigoureux à réſiſter aux *purgations*, & à ſupporter la violence des compoſitions qu'on leur donne. Il y a auſſi des oiſeaux de toutes ſortes d'eſpeces, qui ſont plus ou moins forts de leur naturel.

QUAQUECENDRE,

QUAQUECENDRE, c'eſt le flux de ventre & le flux de ſang des loups & des chiens.

QUARTAN, ſangliet en ſon *quartan*, c'eſt lorſqu'il a quatre ans.

QUARTIER D'AGNEAU. Celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere. Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt. On le ſert auſſi en fricandeau, *voyez* FRICANDEAU. Pour le bien glacer, on prend la glace qui eſt dans la caſſerole avec le dos d'une cuilliere, & on l'étend ſur l'agneau. On peut auſſi le ſervir en fricandeau, avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braiſe avec un ragoût de cornichons. On en fait auſſi des entrées à l'Angloiſe, qui ſe fait en metrant les côtelettes ſur le gris, comme les côtelettes de mouton, & le reſte du *quartier* on le fait cuire à la broche. Quand il eſt froid on en fait un hachis, & les côtelettes autour. Le *quartier* de devant ſe déguiſe auſſi. Quand il eſt cuit à la broche, & qu'il a été ſervi déja ſur table, on le coupe par filets, & on le met en blanquette ou à la Bechamel.

QUATROUILLE', c'eſt un poil mêlé aux chiens parmi leur principale couleur.

QUERELLEUR, c'eſt un chien pillard. *Voyez* CHIEN.

QUETER, ALLER EN QUETE, c'eſt un valet de limier, qui va détourner les bêtes avec ſon limier. Si-tôt qu'il eſt levé, s'il faut mener le limier en *quête* du cerf, il doit avoir du vinaigre qu'il prend dans le creux de ſa main, en froter les nazeaux du limier; car cela contribuë beaucoup à lui donner un très-bon ſentiment. Cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cauſe que les cerfs de repos font pour l'ordinaire leur reſſui dans les taillis, d'où ils ſeroient aſſez ruſés de ſortir, pour peu qu'ils vinſſent à éventer le limier. L'heure venuë qu'on juge devoir ſe mettre en *quête*, il ne faut point manquer de le faire; & pour-lors prenant ſon limier devant ſoi, on doit regardet ſi le cerf va de bon tems, & s'il en fait rencontre d'un, dont on ait lieu d'être content, ce qui ſe reconnoît à la façon de chaſſer du chien qui tire lâchement à cauſe de la repoſée, qui lui fait oublier les voies, ou bien vigoureuſement, en ſe reſſouvenant toujours de celles qu'il doit tenir pour lancer ſa proie.

Il y a deux choſes qui ſouvent trompent le Piqueur, lorſqu'il eſt en *quête d'un cerf*. La premiere ce ſont de certaines toiles d'araignées, qu'il trouve dans les formes du pied du *cerf*, qui lui font juger qu'il va de hautes erres, ce qui eſt faux; car le matin un *cerf* viendra de paſſer par un endroit, qu'auſſi-tôt après ces toiles ſe forment dans les trous qu'il fait. La ſeconde eſt lorſque le Piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles ſont vieilles faites. Il ſe trompe, ſur-tout lorſque n'ayant point égard à la nature du terroir qui eſt humide, il croit que cette eau, à cauſe qu'elle eſt claire, n'a pu remplir cette capacité, qu'avec beaucoup de tems.

Tout Véneur qui trouve un *cerf* qui lui plaît, & tel que ſon limier le ſouhaite, doit le matin tenir ſon chien de court, & non pas faire, comme il y en a, qui leur donnent toute la longueur du trait. Si-tôt qu'il a reconnu quel eſt ſon *cerf*, il doit, s'il peut le rembucher & le tendre au couvert, ſans aucun égard

des formes du pied, des portées, ni des foulées. Tout cela obſervé, le Véneur doit jetter ſes briſées comme il le jugera à propos, & prendre auſſi-tôt le devant, en faiſant deux ou trois fois ces enceintes, tandis que ſon limier eſt bien échauffé; l'une par les grandes voies, afin de le ſecourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que ſon chien ait le ſentiment meilleur.

Toutes ces précautions priſes, s'il trouve le *cerf* hors de ſon enceinte, & qu'il croie l'avoir détourné, il faut qu'il retourne à ſa briſée, & qu'il prenne le contrepied pour lever les fumées, tant du relevé du ſoir, que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé, & pour découvrir ſes routes malicieuſes; car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le pourſuivront, ſeront en pareils endroits, & de même que celles qu'il avoit faites le matin, ce qui aide beaucoup un Piqueur, pour placer ſes chiens avec avantage.

Il arrive quelquefois qu'un Véneur trouve deux ou trois entrées, & autant de ſorties; pour lors il eſt de ſon art de choiſir celles qui vont de meilleur tems, & pour ne point manquer ſa proie de faire ces enceintes plus vaſtes, & enfin de renfermer dedans toutes les ruſes & malices du *cerf*, qui embarraſſant un Piqueur qui ne peut démêler ſes entrées & ſes ſorties, ſort & rentre pluſieurs fois la nuit dans ſon fort. Cela fait, & voyant les ruſes de la bête renfermée dans ſon enceinte, à la réſerve ſeulement d'une entrée par où il pourroit avoir paſſé en revenant des taillis ou des gagnages, il doit lancer ſon chien ſur le cerf, & l'obliger, s'il eſt poſſible, de fauſſer juſqu'au fort, devant toujours préſumer que ces voies l'emportent, & par ce moyen on ſçait l'art de le détourner.

Tout Véneur ne doit jamais pour détourner le cerf, fouler le fort en lançant, non plus que ſe trop fier à ſes chiens, qui venant à le rencontrer, le briſent ſeulement à l'entrée du fort. Content qu'il eſt de cela, il ne fait point d'enceintes, ce qui eſt une maniere d'agir qui le trompe bien ſouvent. Quand le Véneur veut *quéter* un cerf aux gagnages, il faut que le ſoir, veille du jour qu'il doit aller en chaſſe, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, obſervant de choiſir pour cela un arbre, ſur lequel il puiſſe découvrir de loin toutes les bêtes qui ſeront dans le taillis.

Cette précaution priſe, il ſe levera le lendemain deux heures avant le jour; & avant que d'arriver au taillis, il laiſſera ſon chien dans quelque maiſon prochaine, afin de s'en ſervir s'il ſe trouve en avoir beſoin. Etant arrivé, & montant ſur l'arbre remarqué, il promenera ſa vuë ſur tout le taillis, & ſi quelque *cerf* qui lui plaît ſe préſente à ſes yeux, il en obſervera la tête, & ne bougera de ſon poſte, qu'il ne le voie rembucher au fort, & lorſqu'il le verra au couvert, il aura ſoin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre, ou de quelqu'autre choſe qu'il ſe mettra en idée. Cela fait, & une bonne heure après qu'il ſera deſcendu de ſon arbre, il prendra ſon chien & ira détourner le *cerf*, obſervant de n'y point aller plutôt, à cauſe que les cerfs font quelquefois leur reſſui au bord du fort.

Les ruſes des *cerfs* ſont telles quelquefois, qu'après avoir été courus, ils ſe recélent long-tems ſans ſortir de leur fort, & viandent dans des taillis dérobés qui ſont dans le milieu des forts, & cela leur arrive plus communément dans les mois de Mai & de Juin. Cependant en quelque tems que ce ſoit, que le cerf uſe de cette fineſſe, il ne ſçauroit ſe recéler plus de trois ou quatre jours, & lorſqu'on s'apperçoit de pareilles ruſes, il faut à neuf heures du matin, & point auparavant, ſe tranſporter dans ces endroits, à cauſe qu'ils font quelquefois leur reſſui un peu tard, afin de joüir de la chaleur

du Soleil. Y étant arrivé, il faut ſçavoir qu'on ne doit pas entrer bien avant dans le fort, & ſi tôt qu'on a revu le pied, on leve les fumées du cerf, on ſe retire ſans bruit en tenant ſon chien entre ſes bras; & lorſqu'on eſt éloigné, il faut contrefaire le Berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent. Une demi-heure après on recommence à faire ſon enceinte. Cela s'appelle *quêter aux petites couronnes des taillis.*

Les *cerfs* vont aux gagnages, lorſque quittant leur bois, ils vont viander dans les jardins ou dans les champs; pour-lors quand on les y veut *quêter*, on ſe leve de bon matin, pour les y trouver, autrement on manqueroit ſon coup, à cauſe des beſtiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voies par où le *cerf* a paſſé, & en ôtent par ce moyen la connoiſſance au Véneur, & le ſenriment au chien.

Toutes les fois qu'on *quête au cerf*, on ne le prend pas toujours, c'eſt ce qui fait qu'on eſt obligé de le *quêter* une ſeconde fois. Cela étant, voici comment il s'y faut prendre. Les Véneurs pourſuivent donc le *cerf*, & ne le pouvant prendre ce jour là, doivent obſerver de mettre des briſées dans les dernieres routes, où ils ont quitté leur bête, afin de l'y retourner *quêter* le lendemain dès la pointe du jour avec le limier & tous les autres chiens deſtinés à cette priſe.

Le matin qu'on doit retourner *quêter le cerf*, on ſe rend aux dernieres voies, où les briſées ont été miſes, & là ſe ſéparant les uns des autres, celui des Véneurs, qui a le chien d'un plus haut nez, tire ſur le droit, & obſervant de faire marcher ſon limier ſur les routes, il le retient de court. Pour les autres qui l'accompagnent, ils ne manquent point de prendre les devans, par les endroits qui ſont frais; ce ſont ceux qui ſont les plus avantageux pour le ſentiment des chiens qu'ils conduiſent. Si par hazard l'un de ces Véneurs paſſoit les autres, il doit attendre, pour ſe mettre après en état de faire ſuivre ſon chien, en ſonnant deux mots du cor, pour appeller ſes compagnons, & faire rejoindre la meute.

A ce ſon, tous les autres Chaſſeurs doivent accourir proche de celui qui le donne, & conſidérer tous ſi c'eſt leur droite; & ſi cela eſt, ils laiſſeront ſuivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reſte de la troupe prendra les devans après s'être ſéparé. Si par bonnne fortune ils ſe trouvoient en quelques demeures avantageuſes, pour-lors il faudroit aſſembler les chiens, & fauſſer à travers du fort. S'il leur arrive dans ce même endroit de renouveller les voies, il eſt de leur art de conſidérer ſi ce n'eſt point du change: ſi c'eſt le droit de celui qui ſuit, le Véneur d'abord doit ſonner deux mots pour appeller tous ceux de ſa ſuite, ce qui ſert de ſignal aux Piqueurs, pour les avertir que le limier renouvelle les voies, & qu'ainſi ils prennent garde à eux.

Il arrive ſouvent, lorſqu'un *cerf* a été couru, qu'on trouve cinq ou ſix repoſées les unes auprès des autres. Un Véneur ne doit point s'en étonner, ni prendre ces marques pour une harde de bêtes. Tel *cerf* pour-lors fatigué ne peut ſe tenir de bout, il eſt obligé par conſéquent de viander étant couché.

Si l'on *quête le cerf* aux hautes futaies, il eſt néceſſaire de ſçavoir deux choſes; la ſaiſon où l'on eſt & les demeures. A l'égard de la ſaiſon, ſi c'eſt dans l'Eté où toutes ſortes de mouches ſont incommodes, il eſt inutile d'y aller *quêter le cerf*, qui cherche alors pour s'en garantir les petits forts qui ſont près des gagnages: & pour ce qui eſt des demeures, comme il y a des forêts de pluſieurs ſortes, le Véneur, qui doit ſçavoir ſon métier, doit pour-lors faire des enceintes plus ou moins ſelon que ces demeures le requerront, à cauſe que ſi on lance un *cerf* dans les fû-

taies, il ſera impoſſible de le détourner, ni d'en approcher. *Voyez* RELAIS.

QUEUE DE BŒUF : en Cuiſine, pour en faire un hauchepot, on la coupe par morceaux, on la fait blanchir, & cuire avec bon boüillon, bouquet garni, peu de ſel. Il faut cinq heures de cuiſſon. A la moitié de la cuiſſon, on y met oignons, carotes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi, & coupé proprement. Quand le tout eſt cuit, on le retire ſur un linge, & on l'eſſuie, pour qu'il ne reſte point de graiſſe ; on arrange enſuite les légumes avec la viande, dans une terrine propre à ſervir ſur table. On dégraiſſe la ſauſſe où a cuit la viande ; on y met un peu de coulis. On fait réduire ſur le feu, ſi la ſauſſe eſt trop longue ; il ne faut pas qu'il y ait trop de ſel ; on la paſſe au tamis, & on ſert deſſus la viande, & légume. La *queue de bœuf*, ſe ſert auſſi ſans légumes, à différentes ſauſſes : mais il faut qu'elle ſoit toujours cuite à la braiſe. Pour l'accommoder en *matelote*, on la coupe par morceaux ; on la fait boüillir à l'eau boüillante ; on la retire dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du boüillon, ſans aucun aſſaiſonnement. Lorſqu'elle eſt à moitié cuite, on fait un roux avec un peu de beurre, une cuillerée de farine ; on mouille ce roux avec du boüillon, où on a fait cuire la *queuë de bœuf* ; on y met les morceaux de *queuë*, avec une douzaine de gros oignons entiers, qu'on fait blanchir auparavant, pour leur ôter la premiere peau. On met un demi-ſetier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du baſilic ; deux clous de gérofle, ſel, poivre. On fait cuire à petit feu, juſqu'à ce que la *queuë*, & les oignons ſoient cuits. On a ſoin de bien dégraiſſer. On met dans la ſauſſe un anchois haché, deux pincées de capes entieres. On dreſſe les morceaux de *queuë de bœuf*, dans le milieu du plat ; les oignons autour ; & au deſſus on y met ſept ou huit morceaux de pain coupé de la groſſeur d'un petit écu, qu'on paſſe au beurre, étant prêt à ſervir. On arroſe le tout avec la ſauſſe, qui doit être courte.

La *queuë de veau*, ſe ſert auſſi en hochepot, comme la *queuë de bœuf*. La ſeule différence eſt de mettre les légumes en même tems que la viande, parce que, le veau n'eſt pas dur à cuire. Les *queuës de veau* ; ſe mettent auſſi étant cuites à la braiſe, comme la langue de bœuf, avec différens ragoûts de légumes. Elles ſe ſervent auſſi à la Sainte Menehould ſur le gril. La *queuë de mouton*, ſe ſert auſſi cuite à la braiſe, comme la langue de bœuf, & la queuë d'agneau de même.

QUINQUE-PORTE, ſorte de filet admirable, pour tendre en toutes ſortes d'eaux. Il eſt quarré, & reſſemble à une cage : c'eſt la *Figure 47. Planche XI.* laquelle figure le repréſente tout monté, & tendu, comme il doit être dans l'eau ; l'autre figure le montre ſeulement avec de ſimples traits ; & pour en mieux faire comprendre la façon, & les proportions, il eſt compoſé de ſix pieces, auxquelles il y a un goulet au milieu de chacune, ſinon à celle de deſſous, qui eſt toute unie. Pour faire comprendre la façon de ce filet, on le ſuppoſera de huit pieds en quarré, & de quatres pieds de haut : faites la levure de quarante-huit mailles d'un pouce de large, & travaillées à l'ordinaire, ſans croître, ni diminuer, juſqu'à quarante pieds de long, qui ſera quatre cens quatre-vingts rangées de mailles. Prenez une ficelle, & paſſez-la dans toutes les mailles de bord d'un des côtés de ce filet ; noüez les deux bouts enſemble, & attachez-les à un clou, pour travailler par l'autre côté, commençant à la premiere maille, à laquelle vous lierez les bords de fil, de l'aiguille, & maillerez juſqu'à la

cent-vingtieme. Quand on ſera parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang, on retourne ſur l'ouvrage, comme ſi on faiſoit un autre filet, à part, & on pourſuit tant qu'il ſoit de ſix-vingts mailles de longueur, auſſi-bien que de largeur. Cette piece de filet, ainſi travaillée, ſera pour faire le deſſus de tout le filet; & lorſqu'il ſera achevé, on enfile d'une ficelle la derniere rangée de mailles, qu'on vient de faire: on nouë les deux bouts de cette ficelle enſemble; on la met au clou, en ayant ôté l'autre côté du filet, dont on tirera la ficelle pour y travailler, & faire auſſi une piece de ſix-vingts mailles en quarré, vis-à-vis de l'autre, qui ſervira pour le deſſous: cela étant fait, on pique en terre quatre bâtons bien droits A. A. A. A. pointus par les bouts B. de ſorte qu'ils ſoient bien en quarré, & diſtans les uns des autres de huit pieds. Attachez une corde au bas des quatre bâtons A. A. A. A. vers D. & un autre à quatre pieds plus haut, aux endroits marqués E. E. F. F. puis étendez la longueur du filet par dedans, & l'y coulez du haut & du bas, tout autour de cette corde, puis étendez la piece au deſſus, & celle du deſſous, pour les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour; ainſi le filet ſera quarré comme un dé. Reſte d'y mettre des goulets, qu'il faut commencer ſur douze mailles de levures, & jetter des accruës de trois en trois mailles pour le premier rang d'après la levure, & continuer à tous les endroits de chaque rangée de mailles, juſqu'à ce qu'il y ait deux pieds de longueur. On fera cinq goulets de la même façon que celui la: l'un ſera pour le deſſus A. & les autres pour les quatre côtés; & quand ils ſeront faits, ouvrez-les, & les étendez en rond ſur chaque eau du filet, puis coupez ce qui ſera néceſſaire pour faire l'entrée ſelon l'étendue du goulet que vous y coudrez. Ajuſtez après les ficelles, comme on a dit au mot LOUVE, enſorte que les goulets ſoient tendus ouverts, comme ceux de la rafle. L'expérience apprend le reſte, & le filet ainſi fait, eſt en état d'être tendu.

Une autre maniere pour ce filet, eſt de travailler chaque piece ſépatément. Voyez la *Figure* 28. *Planche. I.* Il faudra commencer par la petite ouverture A. du goulet, & faire la levure ſur douze mailles d'un pouce de large, & au premier rang qu'on fera après la levure, on jettera une accruë dès la premiere maille, une ſeconde accruë à la quatriéme maille, une autre à la ſeptiéme, & la derniere à la dixiéme. Ce ſeront quatre accrues; ce qu'il faut obſerver à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faiſant pas plus de quatre au rang: & pour ne s'y point tromper, on fait des accruës toujours au droit de celles du rang précédent; elles formeront comme des lignes droites A. E. A. I. A. B. leſquelles lignes ſeront doubles; de cette façon, on travaillera avec ſûreté, & ſans faute, ſi on prend bien garde aux endroits marqués des lettres H. G. D. E. I. F. on verra que les accruës ainſi jettées ſe ſuivent Quand il aura environ deux pieds de faits depuis A. juſqu'a la lettre C. ou B. pour lors on fera une accruë, & à la huitiéme maille une autre, à la ſixiéme une autre, & on pourſuivra d'en jetter continuellement de huit en huit mailles, juſqu'à tant que tout le filet ait ſix pieds de longueur. Lorſqu'il ſera fait, & tendu en double ſur la terre, il ſera de forme ronde par le côté le plus large, comme l'eſt la figure, l'arc, ou ligne courbe ponctuée K. L. M. mais pour les mettre en ordre, ſans diffotmité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper au quarré chaque piece en cette ſorte. Suppoſez que le filet ſoit étendu à plate-terre, & ouvert en ovale, & que le bord qui eſt autour ſoit l'ovale ponc-

tué R. O. S. Q. T. P. U. N. de la *Figure* 30. *Planche I.* Mettez une ficelle avec un clou ſur le bord du filet, à l'endroit marqué de la lettre P. & tirant cette ficelle en droite ligne, on coignera un autre clou N. à huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou au quarré, on la mettra avec un clou ſur le bord B. du filet diſtant de N. de quatre pieds. On conduira derechef la même ficelle à huit pieds près de-là, au bord Q. & puis enfin à la lettre P. avec le premier bout, laquelle ficelle étant attachée à ſes quatre clous, formera un quarré long de huit pieds, en un ſens, & quatre en l'autre. On prend après cela des ciſeaux, on coupe le filet tout au long de la ficelle, & on ôte le ſuperflu, qui déborde hors les quatre lignes. Exemple, coupez depuis P. juſqu'à Q. le morceau T. ſera ſuperflu, qu'il faut ôter; il en ſera de même des trois autres morceaux U. R. S. Les quatre pieces du tour du filet ſeront faites toutes de même façon; & pour le deſſus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étant étendu à terre, on le puiſſe couper de huit pieds en quarré; le deſſous ſe fera de huit pieds en tout ſens, tout uni, & ſans croître, ni diminuer. Quand toutes les piéces ſeront faites, il faudra coudre les unes avec les autres à des cordes, ajuſter les ficelles, & faire tout comme on a dit pour l'autre maniére. On laiſſera pendre à tous les coins du filet tant du bas que du haut, deux bouts de corde, longue chacune d'un pied, ou deux pour l'attacher aux perches, lorſqu'on le tendra.

Ce filet ſe tend dans un étang, ou dans une riviere, ſoit que l'eau en ſoit rapide ou dormante. On le tend avec quatre perches A. *Figure* 47. *Planche XI.* fortes, & longues, ſelon la profondeur de l'eau, & pointuës par le gros bout B. il faut que les quatre coins du filet d'en bas ſoient attachés à des coches, faites aux perches à l'endroit D. & ceux d'en haut a E. F. Le filet étant ainſi attaché aux Perches, on les prend enſemble pour les enfoncer, toutes droites dans l'eau, puis on en pique une, puis l'autre, & on continuë ainſi à l'égard des deux autres. Ce filet doit être tendu bien roide, & ces quatre perches étant piquées bien fermes dans l'eau, la *quinteporte* doit être tenduë en forme quarrée, ainſi qu'on le peut voir par la *Figure* 47. *Planche XI.* Si c'eſt dans l'eau rapide qu'on tend ce filet, on a ſoin de prendre quatre bâtons longs de neuf ou dix pieds chacun, & de les lier fortement par le haut des perches, afin de les tenir en état, crainte que le trop grand mouvement que lui cauſeroit la rapidité de l'eau, épouvantant le poiſſon, ne l'empêchât par ce moyen d'y entrer. Mais ſi au contraire l'eau eſt dormante, ce ſera aſſez de bien piquer les perches; outre la figure de la *quinteporte* tenduë, on voit au deſſous la même figure ſans le filet, afin d'en faire mieux comprendre la façon.

QUINTEUX, ſe dit d'un oiſeau qui s'écarte trop.

RABATRE, c'eſt lorſqu'un limier, ou un chien courant tombe ſur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en *rabat* & remontre, & en donne connoiſſance à celui qui le mene.

RABLE. On dit, un *rable* de liévre, c'eſt la partie qui eſt vers les reins entre le train de devant & celui de derriere. On dit auſſi, un *rable* de lapin, & autre gibier ſemblable, c'en eſt la plus délicate partie.

RABOULIERES, ce ſont des creux à l'écart, où la lapine fait ſes petits, afin d'empêcher qu'ils ne ſoient mangés par les gros lapins.

RACINES. Au mot LEGUMES nous avons parlé en général de toutes les herbes, ou plantes porageres, dont on fait uſage en cuiſine. Nous en avons encore parlé à leurs mots particuliers; nous n'avons à parler ici que des *racines* en menus droits, qu'on ſert en entremets; pour cela on prend de l'oignon qu'on coupe en filets, on les fait cuire dans un petit roux, fait avec du beurre & de la farine. Quand l'oignon eſt preſque cuit, on moüille avec du boüillon, & on le racheve de cuire. On a des carotes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot; on les coupe proprement en filets, on les met dans le ragoût d'oignons, on les aſſaiſonne de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre. En ſervant, on met de la moutarde.

RADIX & RAVES. Ils ne ſont bons en cuiſine, que pour ſervir cruds en hors d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une ſoupe.

RAFLE, eſpece de filet, dont ſe ſervent les Oiſeleurs. La *raſle* aux petits oiſeaux eſt un filet triple, ou contremaillé, qui ſe voit à la *Figure* 87. *Planche VI.* C'eſt une eſpece de tramail, ou de pantiere contremaillée. Les aumés en ſont faits en mailles quarrées. Voyez FILET *à mailles quarrées.* Ces mailles ſeront larges de chacune trois pouces. La toile ne peut être que des mailles à lozanges de la largeur de neuf lignes, qui eſt les trois quarts d'un pouce. Il faut faire chaque aumé de fil bien retors en trois brins, & de dix ou de douze pieds de longueur, & la hauteur ſera de ſix ou ſept pieds. Il faudra faire la toile deux fois auſſi longue, & auſſi large que l'aumé, & de fil blanc délié, retors en deux brins. Pour le monter, on obſervera toutes les particularités qu'on a dit au mot PANTIERE *à tramail*; on laiſſera ſeulement aux quatre coins deux bouts de corde, longs chacun d'un pied, & on attachera deux ou trois autres endroits des deux côtés de la *raſle* à deux perches, ainſi qu'on peut voir par les Lettres F. La corde que l'on coudra autour, ne doit pas être plus groſſe qu'une plume à écrire, afin que le filet en ſoit plus léger, & moins embarraſſant.

On ſe ſert de ce filet pour prendre de nuit les oiſeaux dans les bois. Si cette chaſſe donne un peu de peine, par rapport à l'équipage qui y eſt néceſſaire, & au froid qu'on y endure quelquefois, on peut dire auſſi qu'en récompenſe, & en peu de tems, elle dédommage bien de cette fatigue ceux qui veulent la prendre, par le bon nombre d'oiſeaux de pluſieurs ſortes qu'on y prend. C'eſt pour l'ordinaire dans les bois qu'on prend ce paſſe-tems. Il ne faut point s'embarraſſer dans les forts, crainte de rompre les mail-

les du *raſle*, qui ſont fort déliées ; mais aller plutôt dans les allées à l'abri du vent, & où l'on trouve de gros buiſſons épais, ou des touffes de bois taillis, bien feuillués, & bien reſſerrées.

Ayant trouvé un endroit propre à ce deſſein, on déploie le filet. Pour réuſſir dans cette chaſſe, il faut être trois ou quatre perſonnes ; l'une porte le filet, l'autre deux perches groſſes comme le bras, néceſſaires pour l'y attacher, & l'autre une perche pour battre les buiſſons.

Quand on eſt arrivé ſur le lieu, on attache la *raſle* D. (*Figure* 87. *planche VI.*) aux deux perches E. avec de petites ficelles F. miſes d'eſpace en eſpace, ainſi qu'on le voit dans la Figure indiquée.

Ce filet ainſi préparé, deux perſonnes le prennent chacune par une perche, & ſe mettant vis-à-vis d'un buiſſon, ou touffe de bois du côté que vient le vent, elles le tiennent tendu le plus qu'il eſt poſſible, tandis que celui qui a le flambeau, ou torche de paille, ſe met derriere, & vis-à-vis l'endroit, où dorment les oiſeaux. Il faut que tous ces mouvemens ſe faſſent ſans bruit, crainte d'éveiller le gibier plutôt qu'il ne faut, car les oiſeaux entendant la voix de ceux qui les veulent ſurprendre, au lieu de donner dans le filet, ils prennent leur eſſort en haut, & ſortent bien ſouvent plutôt du côté qu'on bat le buiſſon, que de celui où le filet eſt tendu. Tandis donc que le tout paſſe dans un profond ſilence, que le filet eſt dreſſé, comme on l'a dit, & que l'homme qui porte la torche, ou le flambeau, eſt dans le poſte qu'il doit être, celui qui a la perche, va derriere le buiſſon, ou la touffe, il la bat fortement ; & c'eſt pour-lors que tous les oiſeaux qui y ſont, épouvantés tout d'un coup du bruit, ſortent bruſquement de leur place, volent du côté de la lumiere, & donnent actuellement dans le piége.

Ce filet eſt tellement embarraſſant, que les oiſeaux n'y ont pas plutôt donné qu'ils s'y trouvent pris, ſans qu'il ſoit beſoin de le plier ; c'eſt pourquoi il ne faut pas pour quatre ou cinq oiſeaux qui y auront volé, fermer le filet, il eſt plus à propos de continuer à battre le buiſſon, juſqu'à ce que tous les autres en ſoient ſortis : pour-lors on les prend tous ſans plier le filet, il ne s'en échappe pas un. Plus le froid eſt piquant, & plus la nuit eſt ſombre, plus auſſi on prend du gibier à cette chaſſe. On peut auſſi y aller au clair de la Lune, pourvu toujours qu'on obſerve de tendre le filet du côté du vent.

RAFLE A POISSON, c'eſt un filet ainſi nommé, parce que, quand il eſt bien fait & bien tendu, ſoit dans une grande ou petite riviere, pourvu que l'eau n'y ſoit pas trop rapide, il s'y prend une prodigieuſe quantité de poiſſon. On le voit à la *Figure* 45. *Planche XI.* Le plus difficile à faire de tout le filet eſt le coffre, qui contient tout ouvert, ou monté, ſix pieds de longeur depuis la lettre E. juſqu'à H. & trois ou quatre pieds de diamétre, ou d'ouverture, entre les deux bords du cercle, ou des deux lettres H. H. ſelon la hauteur de l'eau, en laquelle il doit être tendu. Si on le veut de trois pieds de diamétre, il faudra faire la levure de deux cens mailles d'un demi pouce de large. Quand la levure eſt faite, & les mailles enfilées, ainſi qu'à la *Figure* 12. *Planche I.* on attache la ficelle à un clou T. & on continuë de mailler à l'ordinaire, juſqu'à la longueur d'un pied. Après il faut joindre les deux côtés enſemble pour travailler en rond, c'eſt-à-dire, qu'au lieu de prendre la maille Z. pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille R. faiſant par ce moyen joindre R. & Z. enſemble ; puis on pourſuit le filet toujours en rond juſqu'à quatre pieds de longueur, où étant parvenu, il faut changer d'aiguille, & en prendre une couverte de fil en double, pour en faire un rang de mailles doubles, lequel étant

étant fait, on reprend la premiere aiguille chargée de fil ſimple, de laquelle on pourſuit le filet, & on travaille tout autour, comme auparavant, & prenant une maille ſimple, ou, pour mieux dire, la moitié de chaque maille double, laiſſant l'autre pour faire dans un autre tems la même choſe, qu'à celles qu'on travaille. Quand on y a fait deux rangées de mailles, on diminuë d'une maille à tous les quarts du filet.

Pour mieux comprendre ce qu'on vient de dire, ſuppoſez que le rang des mailles du tour de ce filet ſoit de deux cens. Lorſqu'on aura fait les deux rangées completes, prenez deux mailles à la fois, pour n'en faire qu'une des deux; & quand on ſera à la cinquantiéme, on en prend deux autres enſemble: on pourſuit juſqu'à la centiéme, pour en prendre encore deux autres à la fois, & finalement à la cent cinquantiéme on fera la même choſe; ainſi le filet ſera diminué d'une maille à toutes les cinquantiémes mailles, qui font le quart de deux cens, qui ſera quatre mailles de diminution au rang; ce qui s'obſervera à toutes les autres rangées, en ſuivant, non pas de cinquante en cinquante mailles, mais à tous les endroits auxquels on aura commencé de diminuer, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt-quatre mailles de tour; & ainſi le goulet, où l'entrée ſera faite, qu'il faudra laiſſer, & retourner prendre le rang des mailles, qui faiſoient la moitié des doubles, pour faire auſſi deux rangées de mailles ordinaires tout autour, leſquelles étant faites, on jettera des accruës de quarante en quarante mailles juſqu'à vingt rangs. Quand on a fait les vingt rangées des mailles ſur ce même moule, on en ptend un autre plus gros d'un demi quart pour travailler deſſus dix autres rangs de mailles, & après ces dix rangées, il faut prendre encore un autre moule plus gros d'un demi quart, accroiſſant toujours par degrés, & jettant des accruës de quarante en quarante mailles, tant que le filet ait ſix ou ſept pieds de long, & que les dernieres mailles ſe trouvent d'un pouce ou d'un pouce & demi de largeur. Lorſque ce filet eſt aſſez long, on partage le dernier rang des mailles en quatre parties égales, comme la *Figure* 45. *Planche XI.* La partie marquée des lettres U. G. doit contenir autant de mailles que la partie qui ſe trouve depuis U. juſqu'à la lettre T. On prend donc le quart U. G. & on travaille deſſus le plus gros moule; enſuite des mailles de cette partie U. G. ſans croître ni diminuer, mais on continuë auſſi long, qu'on déſire que l'aile U. X. du filet ſoit longue. On travaille de la même façon enſuite quart T. H. pour faire l'aile T. Y. pareille, laiſſant toujours une des quatre parties entre deux ailes. Pour achever le filet, dont il ne peut y avoir que la moitié de fait; on reprend par où il a été commencé, pour en faire encore autant de l'autre côté, comme on a déja fait; & afin de le mieux comprendre, qu'on conſulte la *Figure* 29. *Planche I.* Suppoſons que le filet ait été commencé par L. K. M. N. & achevé par le bout O. on lie le tout par la ligne P. Q. on l'attache à un clou; puis nouant le fil R. de la même aiguille à la demi-maille, on travaille, & on prend la maille M. puis N. & ainſi des autres de ſuite, en tournant tout autour, ſans croître ni diminuer, juſqu'à quatre pieds de longueur, faiſant le reſte du filet ainſi qu'on a fait l'autre moitié. L'ouverture I. qui demeurera, ſervira pour prendre le poiſſon dans le coffre du filet, ſans le tirer hors de l'eau.

Reſte maintenant d'enſeigner la maniere de monter le tout. Pour commencer, on a cinq ou ſix bâtons, ou petites perches de châtaignier, ou autre bois ployant, bien droites & unies, de longueur convenable, ſelon le tour que doit avoir le coffre du filet; leſquelles perches il faudra ployer comme des cerceaux, ou cercles de tonneau, faiſant joindre les deux bouts enſemble l'un ſur

l'autre ; puis on paſſe le filet par dedans, on l'attache tout autour à ces cercles, commençant d'en mettre un à l'entrée H.H. (*Figure* 45. *Planche XI.*) ſur le lieu, où a été fair le rang des mailles doubles, & un à l'autre bout du coffre E. E. & les deux ou trois autres entre ces deux-là eſpacés également. Pour tenir les goulets en état, on attache de petites ficelles, ſçavoir, quatre à chaque goulet en cette ſorte.

Suppoſons que les goulets ont vingt-quatre mailles de tour dans les bouts G. L. on les partage en quatre parties, qui feront de ſix mailles chacune : on attache un fil au milieu de la premiere ; on fait encore un rang de mailles d'un pouce de large, auquel rang il ne s'en trouvera plus que cinq. On coupe le fil, & on le rattache au milieu de la premiere de ces cinq mailles. On fait eucore un rang, auquel on ne trouvera plus que quarre mailles. On coupe une ſeconde fois le fil, pour le mettre tout de même à la premiere maille de ces quatre. On fait le dernier rang de trois mailles, dans leſquelles il faut paſſer une ficelle, & la doubler d'un bout en forme de boucle, ou maille, qui aura deux pouces de longueur, ſur laquelle ces trois mailles auront la liberté d'aller & de venir, pour s'élargir. On fait les trois autres parties du goulet de la même façon ; après cela on fait tenir les deux cercles E. H. par deux perſonnes, qui font étendre le coffre également de côté & d'autre. On attache les quatre ficelles ſépatément, & en égale diſtance au deuxiéme cercle, qui lui eſt oppoſé, comme celle du goulet G. au cercle G. & celle du goulet L. au cercle F. de ſorte que ces deux goulets ſoient toujours tendus roides, & que l'ouverture paroiſſe grande, comme à paſſer le pied chauſſé, ou un ſabot, & par l'ouverture ou regard M. il faut le fermer avec une ficelle, qui lace les mailles des deux côtés enſemble ; puis on a une longue & forte ficelle M. N. O. qui étant en double depuisM. juſqu'à la lettre N. embraſſe toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puiſſe fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empêcher que le poiſſon ne s'échappe, lorſque les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'approcher l'un de l'autre. Cette ficelle du ſecret eſt une bonne invention pour fruſtrer ceux qui voudroient dérober le poiſſon. A *la Planche XII.* on voit la forme de ce filet, repréſentée tout au net avec de ſimples traits, *Figure* 46.

Pour ajuſter les ailes de la *raſle*, on prend une corde cablée, groſſe comme le petit doigt, *Figure* 45. *Planche XI.* on la coud au bas du filet D. G. Q. B. C. c'eſt-à-dire, on lie une ficelle au bout de la corde C. puis l'ayant paſſée dans trois ou quatre mailles, on fait deux nœuds autour de la corde ; on reprend trois autres mailles, & on fait encore deux autres nœuds, continuant le long de la corde juſqu'à l'autre bout D. on y met après de ſix en ſix pouces des morceaux de plomb, longs de deux ou trois pouces, dont on voit la forme dans la *Figure* 37. *Planche I.* qui entoureront la corde. Les cordes du bas de la *raſle* étant ainſi accommodées, on prend nombre de morceaux de liége, grands de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce, leſquels ſeront percés dans le milieu, pour y paſſer une corde, qui ſera auſſi cablée, & de même groſſeur que l'autre, ſur laquelle on arrangera tous ces morceaux de liége, eſpacés de ſix en ſix pouces, ou de neuf en neuf ; puis on y coudra le haut du filet de la même façon qu'on a fair l'autre du bas. Il faut laiſſer pendre au bout de chaque aile un morceau de la même corde, tant du haut, que du bas, longue de trois ou quatre pieds, pour les attacher à des perches A. pointuës par le bout B. pour les ficher dans la riviere, quand on veut tendre le filet.

On trouvera dans la *Planche I.* trois ſortes de morceaux de plomb deſſinés,

qu'on peut mettre au bas de ce filet. La *Figure 35.* eſt groſſe comme le pouce, longue de trois pouces, & percée tout au long d'un trou G. de la groſſeur de la corde. Si on s'en ſert, il faut les enfiler tous, avant que de coudre le filet à la corde. La *Figure 36.* eſt d'une autre ſorte, appellée par les Pêcheurs gouſſe de plomb : on ne les met au filet, qu'après qu'il eſt tout fait. Si on l'emploie, on poſe la corde dans les deux fourchus H.I. puis avec un marteau on rabbat la pointe K. autour de la corde, & la pointe L. par deſſus K. & ainſi de l'autre bout. La *Figure 37.* eſt le morceau de plomb, dont on a parlé plus haut.

La *raſle* pour le poiſſon eſt plus difficile à tendre que la louve. Pour y réuſſir, on prend cinq ou ſix perches 4. (*Figure 45. Planche XI.*) groſſes à peu près comme le poignet, longues de neuf pieds, & pointuës par le gros bout. Si l'endroit, où l'on veut tendre le filet, eſt rempli d'herbes, il faudra les couper, ou avec une faux, ou avec un autre inſtrument de pareille nature, afin de faire une place nette. Cela fait, on attache chacune des perches 4. à chaque bout des ailes de la *raſle*, de maniere que le gros bout pointu tienne à l'endroit où eſt le plomb B. & le petit du côté de ce filet où eſt le liége. Enſuite jettez, ou portez dans un petit bateau, le bout d'une corde à quelqu'autre Pêcheur, qui ſera ſur l'autre bord de la riviere, & qui tiendra à une des perches attachées à un des bouts du filet. Il faudra que ce Pêcheur tire la corde, & tenant la perche, qu'il la fiche à niveau du bord, le bout pointu dans le fond de l'eau, tandis que de ſon côté on en fera de même à ſon bord ; on en fait autant de l'autre côté de la *raſle*. Au reſte il n'eſt perſonne qui faſſe métier de pêcher, qui ne ſçache comment cela ſe doit pratiquer.

Tel filet ne regarde guére les Particuliers qui demeurent à la campagne, & qui voulant aller prendre du poiſſon, ſe chargent d'un équipage bien moins embarraſſant. Laiſſons cela aux Maîtres Pêcheurs, & contentons nous de donner une figure de ce filet. Nous ajouterons ſeulement que la corde marquée O. eſt la corde du ſecret, qu'il faut ſi bien cacher dans l'eau, qu'elle ne puiſſe être découverte que par celui qui l'aura cachée. Elle ſert en la tenant toujours bien ferme dans la main, & en la tirant, à empêcher que le poiſſon ne ſorte de la *raſle*, quand on la tire hors de l'eau. La *Figure 46. Planche XII.* fait voir le corps d'une *raſle*, avant que les filets y ſoient attachés, afin d'en mieux faire comprendre la façon.

RAGE, maladie à laquelle ſont ſujets les chiens de chaſſe, & les autres. Sous ce mot de *rage*, on en comprend ſept eſpeces, dont il y en a deux d'incurables ; ſçavoir, la *rage chaude*, & la *rage courante*. La premiere eſt un poiſon, qui les mine de telle maniere, qu'en peu de tems ils en meurent, & elle ſe connoît à leur queuë, qu'ils portent toute droite ; & lorſqu'on les voit ſe ruer indifféremment ſur toutes ſortes d'animaux, ſans regarder où ils ſe jettent, & enfin à leur gueule, qui eſt noire ſans aucune écume. La ſeconde qui n'eſt pas ſi dangéreuſe, ſe remarque à leur maniere de ſe jetter ſur les *chiens*, qui ſont les ſeuls à qui ils en veulent pour-lors, épargnant l'homme, & les autres animaux : ils portent la queuë entre les jambes, & marchent comme fait un renard. Ces deux eſpeces de *rage*, comme on a dit, ne ſe peuvent guérir ; mais on peut apporter des remedes aux ſuivantes, qui ſont la *rage muë*, la *rage tombante*, la *rage endormie*, la *rage efflanquée*, & la *rage rhumatique*.

On connoît qu'un chien eſt atteint de la *rage muë*, lorſqu'il ne veut point manger, ayant toujours la gueule ouverte, & ſe trouvant comme embarraſſé de quelque os au goſier, qu'il tâche d'ôter avec ſa pate, & cherchant pour remede au mal qui le dévore toujours, les lieux frais, ſe

plongeant par-tout où il trouve de l'eau. On connoît aſſez par ces ſymptômes qu'il faut que ce ſoit quelque humeur maligne, qui lui échauffant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle lui envoie aux parties ſupérieures, de courir à tout ce qu'il connoît être froid ; mais cela lui ſerviroit de peu, ſi on ne le ſecouroit du remede que voici.

Prenez la peſanteur de quatre écus de jus d'une racine nommée *ſpatula putrida*, dite *paſſe-rage* ; mettez le dans un pot plombé, avec autant peſant de jus d'*ellébore noir*, & de celui de *rue*, & au défaut de jus, faites-en une décoction. Paſſez tous ces jus enſemble dans un linge avec du vin blanc, mettez-en dans un verre ; cela fait, joignez a cette décoction deux dragmes de ſcammonée, non préparée, & puis faites-la avaler au chien malade, en lui tenant la gueule en haut. Ce remede pris, ſaignez-le à la gueule ; laiſſez-le repoſer après cela, & il guérira.

La *rage tombante* eſt nommée ainſi, parce que les chiens qu'elle attaque, en ſont ſi travaillés, qu'ils en tombent à tous momens par terre, ſans ſe pouvoir ſoûtenir ; & l'on remarque qu'elle n'eſt pas ſi mauvaiſe que la premiere, parce qu'ils ne ſe ruent ſur perſonne, cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur démonte le cerveau, comme les précédentes.

Pour réuſſir à guérir la *rage tombante*, on prend la peſanteur de quatre écus de feuilles ou de la graine de *péaune*, avec autant peſant de jus de racine du *parc*, & autant de jus de *croiſette*, quatre dragmes d'*eſtaſiagres*, le tout mêlé enſemble ; & cette mixtion étant faite, on la fait avaler au chien de la même maniere qu'on l'a dit. Ce breuvage pris, on lui fend les deux oreilles, ou bien on le ſaigne aux erres.

Rage endormie. Si-tôt qu'un chien eſt attaqué de cette maladie, il eſt toujours couché, & ſemble vouloir toujouts dormir. Cet aſſoupiſſement, dit-on, lui vient d'une humeur froide & chaude, qui lui occupant le cerveau, l'engourdit, & le fait plus ou moins dormir, ſelon que le tempérament froid domine ſur le chaud, qui l'en empêche. Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainſi aſſoupi, on prend la peſanteur de ſix écus de jus d'abſinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux ſeulement, on y joint autant peſant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé enſemble, avec la peſanteur de ſix écus de vin blanc ; puis on fait avaler ce remede au chien, qui en guérit.

Rage efflanquée. Il n'y a que les vieux chiens, qui pour l'ordinaire ſont attaqués de cette maladie ; & lorſqu'elle leur arrive, leurs flancs en ſont ſi reſſerrés, & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en reſſentent, les mine tant, qu'enfin ils en meurent, à cauſe d'une langueur qui les abat, à laquelle ils ne ſçauroient réſiſter. Point de remede à cette maladie.

La *rage rhumatique* eſt cauſée aux chiens par une trop grande abondance de ſang, qui venant à boüillonner, fait une fermentation, d'où il ne part que des vapeurs malignes, qui leur montant au cerveau, les troublent non ſeulement, mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux ſi gros, qu'ils leur ſortent de la tête. Pour remédier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites-en une décoction d'environ la peſanteur de ſix écus, & une autre de gui du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec autant peſant de polipode ; mêlez le tout enſemble dans un poëlon, faites-le boüillir avec du vin blanc, & lorſque ce breuvage eſt refroidi, donnez-le au chien, & le laiſſez en repos.

RAGOT, terme qui ſe dit des chevaux qui ont les jambes courtes, la taille enfoncée & large du côté de la croupe. Un cheval *ragot* eſt plus propre pour la

ſelle que pour le train, on en voit auſſi plus mettre à cet uſage qu'à d'autres.

RAGOT, en terme de Chaſſe, ſe dit d'un ſanglier qui ſort de compagnie, quand il a deux ans. Voyez ce qui a été dit à l'article du ſanglier.

RAIE. La *raie* bouclée en cuiſine eſt fort eſtimée. On la fait cuire avec eau, vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de ſel; après l'avoir bien lavée dans l'eau fraiche, & l'amer de foie ôté, on ne lui fait faire que deux boüillons, pour qu'elle ne cuiſe point trop; on la retire enſuite ſur un plat, pour l'éplucher, & on coupe les bords pour la propreté; ſi elle n'eſt pas trop cuire, après l'avoir épluchée; c'eſt ce que l'on connoît, ſi elle ſe trouve trop ferme, & ſi l'arête en eſt rouge; ce qui ne doit pas être; ſi la *raie* eſt bien fraîche, on la remet ſur le tourneau avec un peu de ſon court-boüillon. Quand on eſt prêt à ſervir, on l'égoutte, & on ſert deſſus telle ſauſſe que l'on juge à propos, comme ſauſſe au beurre, avec des capes & anchois, ſauſſe à l'huile, ſauſſe au beurre noir, & perſil frit. Pour cette derniere ſauſſe on fait chauffer la *raie* dans le plat qu'on doit ſervir, avec du vinaigre, ſel, & un peu de gros poivre; on met par deſſus le beurre noir, & perſil frit autour. On peut auſſi la ſervir à la ſainte Menehould, marinée, frite, à la ſauſſe de ſon foie.

RAIRE, ou RE'ER, CRIER. Les cerfs *raient*, lorſqu'ils ſont en rut.

RAISINET, confiture faite avec la quantité de raiſins qu'on juge à propos. On l'égraine, on le preſſe à meſure dans le chaudron, où on veut le faire cuire. On le met ſur un feu clair, & à meſure qu'il bout, on en ôte les pépins le plus qu'on peut, avec une écumoire; on le laiſſe réduire au tiers, & on a ſoin de diminuer le feu, à meſure qu'il s'épaiſſit. On le remuë avec une ſpatule de bois, à meſure qu'il s'épaiſſit, crainte qu'il ne brûle. On le retire enſuite, pour le paſſer au travers d'un linge blanc, en le preſſant bien fort avec les mains. Cela fait, on le remet ſur le feu, pour lui faire faire quelque boüillon, en le tournant continuellement, juſqu'à ce qu'il ait pris aſſez de conſiſtance. On le retire du feu, pour le mettre tout de ſuite dans des tertines. Quand il eſt à demi froid, on le met dans les pots. On laiſſe ces pots découverts cinq ou ſix jours, on les couvre de papier, en viſitant de tems en tems le *raiſinet*. Si le papier ſe moiſit, on l'ôte, & on en remet d'autre: on continuë ce ſoin juſqu'à ce que toute l'humidité en ſoit évaporée. Alors il ne ſe gâte plus, s'il eſt bien cuit; ſinon on le fait recuire un peu, pour enſuite le couvrir à forfait.

RALE *d'eau & de genêt*. Le *râle* eſt un oiſeau de la groſſeur d'un petit pigeon. Il y a des *rales* noirs, & des rouges, ou de genêt, & des *râles* d'eau. Les premiers ont les jambes longues, l'ergot fort petit, le corps grêle, & couvert de diverſes plumes; leur ventre eſt blanchâtre, leur queuë eſt petite; ils ont le bec long, & tant ſoit peu courbé: on les trouve le long des eaux. Pour les *râles d'eau*, c'eſt un oiſeau preſque ſemblable à une poule domeſtique, tant en plumage, qu'en groſſeur: c'eſt une eſpece d'oiſeau de riviere, qui a un goût ſauvagin, & ſi fort, qu'il tient au goſier. Il y a auſſi des *râles* de genêt: ceux-là ſont un peu plus gros que ceux d'eau, d'un rouge rouſſâtre; ils ont les ailes de couleur différente, la tête cendrée comme les perdrix, & les côtés des ailes rougeâtres. Ces derniers oiſeaux vivent de ſemence de genêt, & on les appelle les rois ou les meres des cailles, parce que ces oiſeaux-ci les ſuivent, lorſqu'ils ſe trouvent de compagnie. On va à la chaſſe de ces oiſeaux; on les tire au fuſil, on les prend au hallier: dans le premier cas, cette chaſſe eſt quelquefois bonne pour les habiles Tireurs; dans le ſecond, elle eſt de plus de profit, il eſt vrai qu'il y a un peu plus de peine, mais celle-ci dédommage

bien de celle-là. Voyons quelle eſt cette chaſſe, & comment on y réuſſit.

Il faut pour cela des halliers de quinze à dix-huits pieds de long, & hauts de quatre mailles, dont chacune aura pour le moins deux pouces de largeur. Les halliers pour les *râles* ſont ordinairement faits de fil délié ; ceux pour les *poules d'eau* ont les mailles des aumés de deux pouces & demi, quoiqu'indifféremment ces halliers ſervent fort bien pour prendre ces oiſeaux. Il faut à l'une & à l'autre eſpece attacher des piquets éloignés de deux en deux pieds. La *Figure* 90. *Planche VI.* donnera une idée complette de ce que c'eſt que ces halliers.

Les mois de Mai & de Juin ſont le véritable tems pour ſe donner ce plaiſir : c'eſt alors que ces oiſeaux font leurs petits, & on les trouve ordinairement dans les prairies, qui ſont le long des petites rivieres, des ruiſſeaux, autour des étangs, & dans les endroits où il y a de gros joncs. C'eſt-là que les *râles* & les poules d'eau cherchent à vivre, & qu'il eſt fort aiſé de les prendre. Quand il y a de ces oiſeaux, ils ſe font aſſez entendre jour & nuit par leur chant ; ainſi on n'y va point à faux. Quand on eſt ſûr de ſon fait, on ſe tranſporte ſur les lieux avec le filet A. dont on a parlé ; on en tient un bout ſur le bord de l'eau, qui eſt repréſenté par la ligne ponctuée C. & l'autre à D. en traverſant les joncs E. Ce filet tendu, & environ à quarante pas plus loin, on met l'autre hallier B. auſſi ſur le bord de l'eau, & tous deux, comme il eſt aiſé de le voir, vis-à-vis l'un de l'autre. Enſuite on marche à travers les joncs, en rirant tantôt d'un côté d'un hallier, tantôt de l'autre. Si dans ces endroits il y a des *poules d'eau*, ou des *râles*, ils ne s'éléveront point, mais au contraire ils courront ainſi en fuyant. Quand on ſera proche d'un hallier, on ôtera ce qu'on y trouvera de pris ; puis marchant encore à travers les joncs, on va à l'autre hallier voir s'il n'y a point de gibier. Deux ou trois perſonnes ſont utiles à cette chaſſe.

RAMER, l'oiſeau rame en l'air, c'eſt-à-dire, ſe ſert de ſes ailes comme de deux avirons.

RAMIERS & RAMEAUX, ſont une eſpece de pigeons ſauvages, qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts ; on les pique, & on les fait cuire de belle couleur ; on en fait auſſi des entrées de pluſieurs façons. *Voyez* PIGEONS.

RAMOLLIR LOISEAU, c'eſt-à-dire, ramollir ſon pennage avec une éponge trempée.

RAMURES ou TESTES DE CERFS ; ils ne portent leurs premieres têtes, qu'on appelle les dagues, ſinon à leur deuxiéme année. Au troiſiéme, ils doivent porter quatre, ſix, ou huit cornettes ; au quatriéme, ils en portent huit ou dix ; au cinquiéme, dix ou douze ; au ſixiéme, douze, quatorze, ou ſeize ; & au ſeptiéme, leurs têtes ſont marquées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en groſſeur.

RANDON ; on dit en Fauconnerie fondre en *randon*, quand l'oiſeau de proie fond avec impétuoſité ſur le gibier pour l'aſſommer, & le jettet à terre.

RANDONNE'E, c'eſt quand après qu'une bête eſt donnée aux chiens, elle ſe fait chaſſer, & tourne deux ou trois tours à l'entour du même lieu.

RAPPORT, un Valet de limier fait ſon rapport, lorſqu'il déclare à l'aſſemblée les diverſes connoiſſances ſur les bêtes qu'il a détourné.

Un Garde de chaſſe fait ſon rapport, lorſqu'il déclare ceux qui ont contrevenu aux Ordonnances du Roi.

RAPPROCHER UN CERF, ou autre bête, c'eſt le parchaſſer avec les chiens coutans ; ces termes de parchaſſer, & rapprocher ſe diſent à cauſe que les chiens ſont obligés d'aller doucement pour tenir la voie d'une bête qui eſt paſ-

ſée deux ou trois heures auparavant.

RASER, ſe dit auſſi du Gibier qui ſe tapit le mieux qu'il peut contre terre pour ſe cacher. La perdrix ſe raſe quand elle apperçoit les oiſeaux.

RASER L'AIR, c'eſt lorſque l'oiſeau vole ſans remuer preſque les ailes, & ſans daguer.

RATAFIAT, liqueur apprêtée; on fait du *ratafiat de raiſin muſcat*, du *ratafiat d'abricots*, du *ratafiat de ceriſes*, du *ratafiat de noyaux*, *& de graines*, du *ratafiat de fleur d'orange*, du *ratafiat de coing*.

Pour faire du *ratafiat de raiſin muſcat*, on en prend de très-mur, on le met dans une terrine pour l'écraſer, & en tirer le plus de jus qu'on peut; on le paſſe au tamis; on meſure ce jus, pour y mettre avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de ſucre, par pinte, ſuivant la quantité qu'on en a: on y met à proportion un peu de macis, de la canelle, & clous de géroſle; on met le tout enſemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuſer cinq ou ſix jours, en le remuant tous les jours; enſuite on le paſſe à la chauſſe; lorſqu'il eſt clair, on le met dans des bouteilles bien bouchées.

Pour du *ratafiat d'abricots*, on coupe un quarteron d'*abricots* par petits morceaux; on caſſe les noyaux, pour en tirer les amandes, qu'on pele & qu'on caſſe; on les met dans une cruche avec les *abricots*, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de ſucre, un peu de canelle, huit clous de géroſle, très-peu de macis; on bouche bien la cruche; on laiſſe infuſer quinze jours ou trois ſemaines; on a ſoin de remuer ſouvent la cruche; après on le paſſe à la chauſſe, pour le mettre dans des bouteilles qu'on porte à la cave.

Pour le *ratafiat de ceriſes*, on prend de bonnes ceriſes bien mûres; on en ôte les queues & les noyaux; on met avec un peu de framboiſes; on écraſe le tout enſemble; on les met enſuite dans une cruche bien propre; on les laiſſe quatre ou cinq jours; on a ſoin de remuer le marc tous les jours deux, ou trois fois, pour lui faire prendre du goût, & une belle couleur; alors on preſſe bien le marc pour en tirer tout le jus; on le meſure, & ſur trois pintes on y met trois pintes d'eau-de-vie. Pour les cinq pintes de *ratafiat*, on concaſſe trois poignées de noyaux des mêmes ceriſes; on met un quarteron de ſucre par pinte. On met le tout infuſer dans la même cruche, avec une poignée de coriande, un peu de canelle. Il faut le remuer tous les jours pendant ſept ou huit jours; après quoi on le paſſe à la chauſſe, bien clair, & on le met dans des bouteilles bien bouchées, & enſuite à la cave.

Pour faire le *ratafiat* de noyaux & de graines, on prend une livre d'amande d'abricots; on choiſit les plus beaux & les meilleurs; on les met infuſer dans deux pintes d'eau-de-vie, avec une pinte d'eau, une livre de ſucre, un poignée de coriande, un peu de canelle, pendant huit jours; on les paſſe enſuite a la chauſſe; quand il eſt bien clair, on le met dans des bouteilles. Tous les *ratafiats* de graine & autres noyaux ſe font de la même façon.

Pour du *ratafiat* de *fleur d'orange*; on en prend une demi-livre épluchée avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de ſucre; on les met infuſer vingt-quatre heures, & enſuite on le paſſe à la chauſſe, comme les autres.

Pour le *ratafiat de coing*; on prend de bons coings, qu'on pile après en avoir ôté les pepins, & la pelure; on les preſſe bien dans un torchon neuf; on meſure le jus qu'on en tire; on met deux pintes d'eau-de-vie ſur trois pintes de jus, & un quarteron de ſucre par pinte, de la canelle, de la coriande, gingembre & maſſif, le tout modérément; on fait infuſer le tout enſemble, pendant dix ou douze jours; on bouche bien la cruche où on a mis le *ratafiat*, pour qu'il ne prenne point l'évent. Il faut enſuite le

paſſer à la chauſſe bien clair, & on le met dans des bouteilles bien propres. Quand il eſt bien bouché, on le met à la cave; plus il ſera vieux, meilleur il ſera.

RAYER LES VOIES D'UNE BESTE, c'eſt faire une raie derriere le talon de la bête; cela ne ſe doit faire qu'aux bêtes qu'on a deſſein de détourner, c'eſt ce qui la fait connoître à ceux qui ſont aux bois.

REBAUDIR LES CHIENS, terme de chaſſe qui ſe dit lorſque les chiens ont la queuë droite, le balai haut, & qu'ils ſentent quelque choſe extraordire; on dit les chiens rebaudiſſent.

REBAUDIR LES CHIENS, c'eſt leur faire fête, les careſſer.

REBUTE', c'eſt un oiſeau qui ne veut plus voler, qui en eſt las.

RECELER, c'eſt quand une bête demeure deux ou trois jours dans ſon fort ou ſon enceinte ſans en ſortir.

RECELEURS.

L'Extrait de l'article XIV. de l'Ordonnance de 1515. porte:

» Nous voulons & ordonnons qu'iceux » Réceptateurs ſoient punis de telles & » ſemblables peines par la premiere, » deuxiéme, & troiſiéme fois, & autres » fois qu'a été ci-deſſus dit Preneurs & » Chaſſeurs deſdites bêtes & gibiers. « *Voyez* l'Article IX.

RECEPTIONS.

L'Article XXIX. de l'Ordonnance d'Août 1669. porte:

» Les Capitaines des Chaſſes, leurs » Lieutenans & nos Procureurs ès Capi- » taineries ſeront reçus au Siége de la » Table de Marbre, & les Greffiers, » Huiſſiers, & Gardes, tant a pied qu'à » cheval, pardevant les Capitaines, ou » leurs Lieutenans, après information » de vie & mœurs, Religion Catholique, » Apoſtolique & Romaine, fidélité & af- » fection à notre ſervice, & pour chacune » réception ſera payé au Greffier pour la » groſſe de l'information en enregiſtre- » ment des proviſions ſix livres ſeulement,

» Exceptons néanmoins les Officiers » des Capitaineries des Maiſons Royales, » ci deſſus nommées. « *Voyez* l'Article XXXII.

L'Article XXX. de la même Ordonnance porte:

» Ordonnons que dans trois mois du » jour de la publication des Préſentes, tous » Capitaines, Lieutenans, & autres Offi- » ciers de chaſſe, qui prétendent Juriſdic- » tion, fors & excepté ceux de nos Mai- » ſons Royales ci-deſſus exprimées, re- » préſenteront pardevant le Grand Maî- » tre, de chacun département, leurs Titres » d'érection ou établiſſement, & leurs » proviſions, & Acte de réception, pour » être ſur ſon avis, par Nous pourvu » en notre Conſeil, au rapport du Con- » trolleur Général de nos Finances, à la » conſervation ou réduction, ainſi qu'il » appartiendra, & faute de les repré- » ſenter dans le tems, défenſe d'exercer » à peine de faux. «

Voyez les Maiſons Royales exceptées, Article XX.

RECLAME, doit s'entendre des pipeaux, ſifflets, & autres inventions, avec leſquels on reclame, on fait revenir, ou amaſſer les oiſeaux par un ſon qui les trompe.

RECLAME, ſe dit auſſi des oiſeaux de proie, lorſqu'on les reprend avec le tiroir & la voie, ainſi qu'on fait les autours & les éperviers.

RECLAMER; c'eſt rappeller un oiſeau pour le faire revenir ſur le poing.

REDONNE' AUX CHIENS, c'eſt lorſqu'on a requêté un cerf qu'on le relance, & qu'on le redonne aux chiens, lors on dit relancé, & redonné.

REDONNER, ſe dit auſſi des oiſeaux qui ſe remettent de nouveau à la pourſuite du Gibier qui ſe reguinde en l'air.

RE'ER, c'eſt le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreüil quand ils ſont en rut.

REFAIT D'UN CERF, ou bois qui

qui ſe renouvelle ; on dit le cerf a déja du refuit.

REFOULER, c'eſt retourner ſur ſes pas.

REFUITE, ce ſont les lieux où vont les bêtes lorſqu'on les chaſſe.

REFUS, cerf de trois ans ſe dit cerf de refus.

REGUINDER, ſe dit de l'oiſeau qui fait une nouvelle pointe au deſſus des nuées, c'eſt-à-dire, qui s'éleve en l'air par un nouvel effort.

REJETS : c'eſt en terme d'Oiſeleur de petites verges, qui étant pliées ſe redreſſent d'elles-mêmes. On prend les *merles* aux *repuces*, aux *rejets*, aux *repenelles*, c'eſt la même choſe ; voici comment. On ſe tranſporte dans des bois taillis, ou autres bois peu éloignés des vignes, qui aient dans le bas des branches faciles à plier, & y trouvant de quoi faire des *repuces*, on choiſit un brin de taillis A. (*Figure 79. Planche V.*) qui ſoit droit & haut, puis on le perce avec une groſſe vtille A. B. cela fait on choiſit un autre brin de taillis L. éloigné du premier d'environ quatre pieds. On en ôte toute la ramille, qui eſt autour, & on attache à l'extrémité d'en haut une petite ficelle longue d'un demi pied, à laquelle on nouera un collet de crin, fait en nœud coulant. Outre cela, on a un petit bâton long de quatre doigts fait par un bout en maniere de petit crochet, & arrondi par l'autre, qui ſe terminera un peu en pointe ; enſuite on prend l'extrémité d'en haut du brin du taillis L. On le courbe, & on fait qu'il avance preſque à l'autre brin, ainſi qu'on le peut voir en la *Figure 79. Planche V.* puis on paſſe le collet attaché à la ficelle dans le trou B. qu'on tire juſqu'au nœud de la ficelle, qui vient juſqu'à niveau du trou. A l'égard du bâton, on l'inſere un peu dans le petit eſpace qui reſte depuis le nœud juſqu'au bord de ce trou. Il faut qu'il y ſoit mis fort à l'aiſe, après quoi on étend deſſus le colet, qu'on trouve en rond, & qu'on poſe à plat, ſur la marchette du petit bâton. Cela fait on prend une grape de raiſin, qu'on attache au deſſus de ce piege D. de maniere que pour le bequeter, il faille que l'oiſeau ſe poſe ſur la marchette du bâton, qui tombera ſi-tôt qu'il s'y poſera ; ce qui ne peut arriver que le bâton ne tombe, qu'en tombant le brin de taillis courbé n'emporte la ficelle, & le lacet après, qui ayant pris l'oiſeau par la jambe, le ſerre, & ne lui permet pas de s'échapper. *Voyez* au mot MERLE les autres manieres de les prendre.

REINTE', c'eſt quand un chien a les reins élevés en arc & l'arges, c'eſt ſigne de force.

RELAIS pour la chaſſe du cerf, *tenir les relais*, c'eſt quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que l'on court, pour la donner, quand elle paſſera. Pour bien entendre la maniere de prendre les *relais*, deux points eſſentiels en ce cas ſont à conſidérer : ſçavoir, l'Hyver & le Printems ; l'Hyver parce que les *cerfs* ont la tête dure, & ſuivent à cauſe de cela les grands forts ; & le Printems parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en ſang, ce qui les oblige de gagner les taillis, où ils ne ſont pas ſujets de ſe heurter.

Cela obſervé, & le jour étant venu qu'on veut mettre des *relais*, on part devant le jour, & étant arrivé à l'endroit, on place les chiens aux pieds d'un arbre, ſe reſſouvenant pour-lors qu'il faut ſe tenir dans le ſilence. Les perſonnes qui ſont du *relais*, doivent après l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cens pas, du côté où ſe donnera la chaſſe, afin de n'avoir rien qui puiſſe empêcher d'entendre quelque choſe, en cas que cela arrive, en y prêtant attentivement l'oreille, ou bien de voir le *cerf* mal mené, c'eſt à-dire, baiſſant la tête, ce qu'il fait, quand il ne voit perſonne : au lieu que quand il ap-

perçoit quelqu'un, il la hauſſe, & par une ruſe, qui lui eſt naturelle, il fait des bonds, pour donner à connoître qu'il a de la vigueur. En un mot quand le Piqueur s'écarte, c'eſt pour n'entendre aucun bruit. *Voyez* FORCER LE CERF.

Le premier relais s'appelle la vieille meule, le dernier ſe nomme les ſix chiens, quoiqu'il y en ait quelquefois plus.

Il y a un relais à préſent qu'on appelle ſeconde vieille meule.

RELAIS VOLANT, c'eſt un relais qui n'eſt point fixé dans un lieu qui coupe, & ſuit la meute, pour lui prêter ſon ſecours quand elle en a beſoin, ce qui ſe fait quand on n'eſt pas ſûr de la refuite des cerfs; on ne s'en ſert chez le Roi que dans les mois de Mai ou de Juin; le dernier relais s'appelle de ſix chiens quoiqu'il ſoit compoſé d'un plus grand nombre.

RELAISSE', c'eſt un lievre qui eſt chaſſé avec les chiens courans & qui ſe met ſur le ventre.

RELANCER UNE BESTE, c'eſt à-dire, qu'elle eſt déja lancée, ce qui ſe fait lorſqu'on la chaſſe, & particulierement quand elle eſt ſur ſes fins.

RELEVE' D'UNE BESTE, c'eſt quand elle ſe leve, & ſort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller ſe repaître.

RELEVER, on dit relever un défaut, c'eſt retrouver la voie qu'on avoit perduë.

REMARQUE, eſt un mot que crie celui qui mene les chiens quand les perdrix partent.

REMARQUEURS, ſe dit de ceux qu'on mene à la chaſſe pour remarquer la perdrix.

REMBUCHEMENT, c'eſt lorſqu'une bête eſt entrée dans le fort, que vous briſez ſur ſes voies, haut & bas de pluſieurs briſées.

REMBUCHE'; on dit le lievre ſera rembuché ou entré dans le bois, ce qui le rendra difficile à relancer.

REMISE, en terme de Chaſſe, ſe dit du lieu où s'arrête le gibier après qu'il a été une fois levé, on attend la perdrix à la remiſe après ſon premier vol.

REMOLADE, remede qu'on applique aux chevaux qui ont des foulures, enflures, ou autres maladies, qui eſt fait avec de la lie de vin, du miel, de la térébenthine, de la graiſſe, & autres drogues, dont on fait une eſpece d'onguent.

REMONTER, c'eſt voler de bas en haut; on dit auſſi remonter l'oiſeau lorſqu'on le jette, ou qu'on le lâche du plus haut d'un côteau.

On ſe ſert encore de ce terme lorſque l'oiſeau eſt trop maigre & trop bas, & qu'on le remplit, ou qu'on l'engraiſſe. Alors on dit, il faut remonter le faucon.

REMONTER, c'eſt donner connoiſſance des voies de la bête qui eſt paſſée.

RENARD, animal qui ſe trouve preſque dans toutes ſortes de contrées, ſoit froides, chaudes, ou tempérées. On rapporte que dans les pays Septentrionaux il y en a de noirs, de blancs, & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruſes, que ceux que nous voyons en nos climats. On prétend auſſi, qu'il n'y a point d'animal, auquel la nature ait donné le plus de chaleur qu'au *renard*; d'où vient, diſent quelques Naturaliſtes, qu'on ſe ſert de leur peau pour échauffer. Le *renard* ne vit que par fineſſes, & il a une infinité d'embuches, dont il ſe ſert pour attraper ſa proie. Les animaux qui lui ſont inférieurs courent riſque, car il ne les manque guére. Les *renards* ne ſont que trop féconds dans leurs eſpeces, il ſeroit à ſouhaiter, qu'ils le fuſſent beaucoup moins. Les femelles font trois à quatre renardeaux à chaque ventrée. Ces animaux aboient à peu près, comme une chienne, dont la voie eſt enroüée. Ils chaſſent le *lievre* & le *lapin* d'une maniere aſſez plaiſante.

Ils vont deux de compagnie à la chaſſe

aux *lapins*., l'un ſe met aux aguets ſur les chemins, tandis que l'autre chaſſe dans le bois, & fait entendre un glapiſſement qui leur donne l'épouvante, & les oblige de fuir dans leurs trous. Le *renard* qui eſt ſur les chemins, & qui les attend de pied ferme, ſe ſaiſit auſſi tôt de ceux qui viennent à ſa portée. Comme le *lievre* eſt plus ruſé que le *lapin*, le *renard* auſſi ſe ſert d'une autre fineſſe pour le prendre. Il ſe met en ſentinelle, & ſi-tôt qu'il eſt près de lui, il ſaute deſſus & le tuë. Venons préſentement aux manieres différentes de chaſſer le renard.

On fait cette chaſſe avec des chiens courans, plutôt plus petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aiſément le bois, où les mene ordinairement le *renard*, lorſqu'ils le pourſuivent. On prend auſſi deux leſſes de grands lévriers, hardis à ſe jetter ſur lui, & à le mordre, & on s'en ſert, quand on a détourné des *renards* dans un buiſſon de médiocre groſſeur. On peut chaſſer le *renard* pendant toute l'année, ſans craindre d'en perdre la race; car il n'eſt guére d'animaux qui multiplient davantage que celui-là. C'eſt ordinairement dans les bois qu'il faut aller chercher les *renards*, c'eſt là qu'ils font leur nuit & leur mangeure. On les trouve auſſi le long des ruiſſeaux, dans les garennes, dans les champs & dans les bleds. Le *renard* ſe terre auſſi-bien que le lapin, & pour l'empêcher lorſqu'on veut le chaſſer, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnus dans les buiſſons.

Quand le *renard* eſt entré dans un fort, il faut prendre les devans, & ſi les chiens s'en rabatent, on regardera à terre pour connoître & juger du pied de cet animal. Le pied de *renard* reſſemble fort à celui d'un chien de chaſſe; on le diſtingue ſeulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'eſt preſſé de fuir. Il s'appuie fort légérement du talon, quand il marche.

Si le *renard* qu'on a détourné eſt dans un buiſſon, où il n'y a point de terriers, on a des panneaux tout prêts pour tendre au devant des autres endroits, où l'on ſçait qu'il y en a; puis on place les leſſes dans la fuite la plus aſſurée & la plus commode pour le courre, après quoi il faut découpler la meute au rembuchement, & ſur les voies du *renard*. Il eſt bon de faire battre aux chiens les gros halliers, & les plus grands forts, c'eſt là ordinairement où demeurent les *renards*.

Quand il y en a quelqu'un de l'année, on ſonne comme pour le loup, c'eſt-à-dire, d'un ton grêle, & on crie: *harlou mes bellots*, *harlou s'en va*, *chiens*, *s'en va*. Toutes les fois qu'on remarque que les chiens ſont hors de la voie, on prend les devans, & on les fait ſecourir par les relais, parce qu'ils ſe rebuteroient à force de percer les broſſailles & les forts garnis d'épines. Si par hazard le *renard* qu'on pourſuit ſe terre, ce qu'on connoît par les chiens qui tout d'un coup ne chaſſent plus, il faut faire tourner les chiens, ſans leur laiſſer perdre la voie, & chercher où eſt le tertier. L'ayant trouvé, & après avoir reconnu que le *renard* y eſt entré, ce qu'on connoît par le pied, on le détetre avec des pioches ou autre inſtrument propres à cela; on prend un baſſet, qu'on met dans le trou où eſt entré le *renard*, & où l'on aura briſé haut & bas, afin de le remarquer plus ſûrement.

Quand cela eſt fait, il faut garder le ſilence, pour entendre la voie du baſſet qui ſera dans le terrier, & pour le mieux on ſe couche à plat, une oreille contre terre. On ne s'aviſe point de foüiller le *renard* dans les terriers, ſi ce n'eſt dans un terrein ſablonneux; car dans les rochers, c'eſt peine inutile. Lorſque la tranchée eſt ouverte, & qu'on appercoit le *renard*, on le prend pour le faire fou-

ler aux chiens, en leur criant pour les animer : *voi de-là*, *voi de-là*, en ſonnant le grêle, puis la mort & la retraite, comme des autres chaſſes. Le *renard* diſpute le terrein tant qu'il peut, & ce n'eſt que difficilement qu'on le tire du fort, ſur-tout s'il s'éteud bien loin. Cet animal ruſé met ſouvent la tête dehors, & rentre auſſi-tôt dedans; & quand on le force de ſortir, ce n'eſt jamais guére à portée des Chaſſeurs, qui l'attendent ſur les avenues avec leurs fuſils. Lorſqu'il eſt une fois en courſe, il longe les chemins tant qu'il peut, afin de ne guére laiſſer de ſentiment aux chiens, & les faire tomber en défant, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu a quelque terrier, où il entre.

Nous venons de dire comment on chaſſe aux *renards*, mais cette chaſſe ne convient pas à tout le monde. Voici pluſieurs embuches dont on ſe ſert pour les prendre. Il y en a qui après avoir inſtruits des baſſets à cette chaſſe, les menent dans des endroits où ils ſçavent qu'il y a des terriers à *renards*. Etant là, ils y font entrer leurs chiens, qui à coups de dents les obligent d'en ſortir, tandis qu'un fuſil à la main, & tout prêt à tirer, ils ſont aux aguets, pour voir quand les *renards* ſortiront, afin de les tuer. Quelques-uns au lieu de baſſets, ſe ſervent de ſoufre qu'ils font brûler. Cette fumée, lorſqu'elle vient à pénétrer dans les trous des *renards*, les oblige à quitter ce gîte, & à ſortir; & pourlors le Chaſſeur les tire, ou les aſſomme en ſortant. On dir que pendant l'Hyver, lorſqu'il y a de la neige ſur la terre, & qu'on a remarqué le pied d'un *renard*, il fait bon avec les chiens le pourſuivre; qu'alors il ne ſçait point ruſer, & qu'étant pourſuivi vivement, on le prend ſans beaucoup de peine. D'autres pour avoir le plaiſir de tirer des *renards* au ſortir de leurs terriers, prennent de la chair de porc rôtie fraîchement, large comme la main, & en frotent la ſemelle de leurs ſouliers, lorſqu'ils ſont arrivés au bois où eſt le gibier qu'ils cherchent. Puis ſortant de ce bois comme pour s'en retourner, ils jettent par les chemins des morceaux de cette chair. Les *renards* qui ſentent cet appât ne manquent point de ſortir de leurs tannieres; pour-lors le Chaſſeur qui les attend, les tuë à coups de fuſils. Les *renards* ſont fort friands de cette chair, & même les rôties faites avec du ſain-doux, ont la même vertu, & avec l'un ou l'autre de ces appâts, on éprouve dans un lieu peu fréquenté, s'il y a des *renards*. Voici comment.

On va dans un bois, on cherche un endroit qui ſoit ſans arbres, ni buiſſons, & large d'environ deux toiſes; il faut qu'il y ait quelque petit ſentier qui y aboutiſſe, ou qui en ſoit bien proche, afin que les *renards* puiſſent ſentir l'appât, lorſqu'ils y paſſeront. Dans ce lieu étroit faites-y, où vous jugerez à propos, une petite foſſe, longue d'environ un pied & demi, large d'un, & profonde de deux pouces. Enſuite creuſez-y au milieu un trou rond large de ſix pouces, & de cinq ou ſix de profondeur; rempliſſez tout le vuide de feuilles ſéches, & garniſſez-en la terre tout autour, crainte que le *renard* ne preſſente quelque choſe. Le tout étant ainſi préparé, vous prendrez les rôties dont on a parlé, ou de la chair de porc rôtie; vous la couperez par morceaux gros comme des noix, que vous diſpoſerez de côté & d'autre le long du terrier, & aux environs de la foſſe. Il en faudra mettre trois ou quatre morceaux dans le trou, mêlés parmi les feuilles.

Cela fait, on s'en va juſqu'au lendemain, qu'on revient pour voir ſi quelque *renard* aura tâté de l'appât. S'il en a goûté, il eſt ſûr qu'il y reviendra toutes les nuits; mais pour faire que cette épreuve ne ſe faſſe pas inutilement, & lorſqu'on en eſt bien ſûr, on tend dans cet endroit des piéges aux *renards*, tel que peut être celui qui ſuit.

Prenez une planche d'un pied & demi de large, & qui ait pour le moins un demi pouce d'épaiſſeur. On fera au milieu une ouverture A. *Figure 9. Planche VIII.* en rond, qui ait trois ou quatre pouces de diamétre, avec une feuillure qui prenne la moitié de l'épaiſſeur du bois, & qui ſoit large d'un demi pouce. Elle doit s'étendre depuis l'ouverture A. juſqu'à B. qui eſt au bout de la planche à laquelle vous ferez une entaille F. en queuë d'yronde, à un pouce près de la feuillure ronde. Tout cela ainſi diſpoſé, on fait une petite palette D. de bois, auſſi épaiſſe que la planche, avec une queuë C. de maniere qu'elle entre juſte dans l'ouverture de la planche. Il faut qu'au milieu de la palette il y ait un petit trou à fourrer le doigt, & quatre autres avec quatre coins de la planche, pour y mettre des chevilles de bois, qui tiendront le piége ferme en terre ; outre cela ayez une ficelle E. un peu groſſe, longue d'environ ſix ou huit pieds ; faites-y une boucle à un bout avec un nœud ; ayez auſſi une autre ficelle G. longue de quatre ou cinq pieds ; liez-y au bout un bâton H. long de deux pieds ; tout cela ſera attaché a une perche G. longue de dix à douze pieds, forte & groſſe raiſonnablement.

Vous aurez avec cela trois ou quatre crochets de bois L. longs d'environ un pied & demi, aſſez gros & pointus par le bout. On s'en ſert pour tenir la perche en état, ainſi qu'on va le dire. Lorſque vous aurez ainſi fabriqué votre piquet, & quarre ou cinq jours après que vous aurez reconnu que les *renards* auront été à l'appât, vous irez à l'endroit une heure avant que le Soleil ſe couche, vous porterez votre piége ſur le trou dont nous avons parlé, de maniere que la feuillure ſoit deſſous, après en avoir ôté les feuilles, & y avoir mis de l'appât.

Nous avons dit qu'aux quatre coins de la planche il devoit y avoir une cheville, & c'eſt par ce moyen que renverſant le piége, ces chevilles ſervent pour le tenir ferme, en les fichant fortement en terre. Cela fait on couche la perche J. à bas, & on l'attache avec les crochets L. de maniere qu'elle faſſe l'arc, telle qu'on peut la voir à la *Figure* 10. *Planche IX.* La corde G. où eſt le bâton H. ſera attachée au bout de la perche, qui doit par ſon moyen ſe plier. Voici comment. On prend cette corde qu'on ajuſte comme un lacet, on la fait paſſer par un petit bâton par dedans la feuillure, qui eſt entaillée par deſſous la planche à la lettre B. Cela fait, ouvrez & étendez le lacet & la palette, en ſorte que le nœud de la corde ſoit juſtement dans une petite coche faite exprès au bord de l'ouverture. Enſuite il faudra mettre la palette D. de maniere qu'elle ferme l'ouverture A. & que le collet ſoit bien tendu par deſſous la feuillure de la planche.

Le piége ainſi dreſſé, vous attacherez le bout de la corde à la perche J. le plus court qu'il vous ſera poſſible, afin que cette perche tire plus fort. Vous vous reculerez peu à peu, laiſſant roidir la corde, & quand vous aurez tout-à-fait arrêté la perche, vous en détacherez tout doucement la corde qui tiendra au bâton H. après quoi votre piége ſera tendu. On aura ſoin de le couvrir de feuilles comme la place l'étoit auparavant, & de jetter de côté & d'autre des morceaux de rôtie. Le *renard* attiré par l'appât, voudra tirer avec ſes pates ce qu'il ſentira dans le trou, ainſi qu'il avoit fait auparavant ; mais il fera tomber la palette, qui ſortant de ſa place, fera que le nœud qui eſt à la corde paſſera librement ; la perche alors ſe débandant, fera que le lacet prendra le gibier par le pied, de ſorte qu'il ne pourra remuer que les jambes de derriere. La *Figure* 10. qu'on voit ſans lettres, *Planche IX.* eſt celle du piége tendu, où l'on peut concevoir entierement & d'un coup d'œil tout le détail qui en a été fait.

Voici un autre piége, dont on peut heureuſement ſe ſervir pour prendre les *renards*. Pour cela il faut dès la pointe du jour aller le long des petits chemins, & obſerver s'il y a paſſé quelque *renard*, ce qu'on reconnoît au pied ; cela fait, on fera une petite foſſe dans le milieu, de deux ou trois doigts de profondeur, *Figure II. Planche IX.* cet eſpace marqué du grand cercle ponctué, & une plus petite & plus profonde dans cette même foſſe, ponctuée auſſi de même en dedans, & ſur laquelle la marche V. puiſſe tourner. Enſuite vous prenez un traquenard de fer, on le met au travers du chemin, & directement ſur la foſſe ; on fera enſorte que la marchette V. réponde ſur celle du milieu. Vous attacherez le bout de la chaîne avec une corde, à une branche d'arbre, ou à un piquet enfoncé fortement dans la terre, a trois ou quatre pieds éloigné du piége. Après cela il faut prendre des feuilles ſéches, dont on couvre cette corde, & dont on entoure ce piége environ de quatre ou cinq pieds, afin que le *renard* qui voudra paſſer, ne prenne l'épouvante de rien ; & pour mieux y attirer l'animal, vous prendrez des rôties comme nous l'avons dit, ou de la chair de porc récemment rôtie, obſervant ce qui a été dit là-deſſus. Enſuite vous laiſſerez la choſe en état juſqu'au lendemain matin, pour voir ſi le *renard* ſera pris. Ce piége ſe peut tendre à toute heure du jour, & dans quelque paſſée de haie, où il y aura apparence que le *renard* aura paſſé. Il ne faut pas pour une ſeule fois ſe rebuter, on ne va pas deux fois ſans rapporter du gibier.

RENARDS & LOUPS.

L'Article VII. de l'Ordonnance du mois de Juin 1701. porte :

» Enjoignons aux Maîtres Particuliers » de noſdites Eaux & Forêts, & Capi- » taines de nos Chaſſes, d'y tenir la main, » & de contraindre les Sergens Louve- » tiers par condamnation d'amende, » ſuſpenſion & privation de leurs Etats » & Charges, de chaſſer & tendre aux- » dits loups & renards, & de faire rap- » port pardevant eux de quinzaine en » quinzaine, ou de mois en mois pour le » moins, du devoir & des priſes qu'ils » auront faites.

L'Article V. de l'Ordonnance de 1607. porte :

» N'entendons comprendre aux ri- » gueurs du préſent notre Edit, les Of- » ficiers de notre Louveterie pour le re- » gard du port d'arquebuſe, aux aſſem- » blées qui ſe feront pour courre & » prendre les loups en noſdites Forêts, » bois & buiſſons en dépendans, avec » permiſſion des Capitaines de noſdites » Chaſſes en icelles, ou de leurs Lieu- » tenans, & aſſiſtés de l'un des Gardes » ordinaire deſdites Chaſſes. «

RENCEINT, c'eſt un retour en cercle.

RENCONTRER, ou trouver une voie. Le limier *rencontre*.

RENDEZ-VOUS, lieu de l'aſſemblée indiqué à tout l'équipage.

RENDONNE'E, c'eſt quand après que le cerf eſt donné aux chiens, il le fait chaſſer dans ſon enceinte, & tourne deux ou trois tours à l'entour du même lieu, & après cela il prend ſon parti d'aller bien loin, c'eſt ce qu'on appelle bonne *rendonnée*.

RENDRE. Si on veut *faire rendre* un oiſeau, lorſqu'il a pû, plus qu'on a voulu, on prend quinze grains de poivre entier, on les rompt chacun en deux piéces, on les envelope dans une peau de poule ou une autre peau, & on les lui fait avaler ; par ce moyen l'oiſeau *rendra* ſans danger, s'il eſt délicat ; ce ſera aſſez de douze grains. On ſe conduit en cela ſuivant la force de l'oiſeau. Cette recette eſt auſſi fort bonne pour affaiter un faucon niais. Toutes les autres recettes qui ſe donnent pour *faire rendre* les oiſeaux, ſoit aloës, alun, chélidoine, antimoine, vitriol, ou pilules, les dé-

goûteront hormis celle-ci. On fait encore *rendre* l'oiſeau, en le bridant avec un poil de cheval qu'on lui paſſera dans le bec, & on le liera derriere la tête. Il eſt arrivé que des oiſeaux perdus ſont tombés en main de Payſans, qui par ignorance, ou pour n'avoir pas de quoi les paître, leur donnoient de la chair ſalée, qui leur canſoit la mort, ce qu'il ne faut pas faire.

Pour *faire rendre* le double de la mulette aux oiſeaux, on prend de la conſerve de roſe en roche, & on la rend molle en la maniant, ſi elle ne peut s'amollir autrement; on y met une goutte d'eau, & étant devenue maniable, comme cire, on l'applatit de la grandeur d'un teſton. On y met ſi c'eſt pour un lanier, dix grains de poivre rompus, & ſi c'eſt pour quelque autre oiſeau, ſelon ce qu'il ſera comme nous l'avons dit au mot PURGATIONS. Ajoutez à cela la moitié moins de ſel en grains, & non en poudre; puis enveloppez le tout, & en formez la conſerve en façon d'une cure que l'oiſeau puiſſe avaler. Cette pilule ainſi faite, on la gardera juſqu'au lendemain pour la faire ſécher, afin qu'elle ne ſe rompe pas en la donnant à l'oiſeau. On la lui fait avaler, en le tenant abatu. On la conduit avec le doigt dans le goſier, ſur tout on prend garde qu'elle ne ſe rompe; car elle ne feroit aucun effet. On donne aux oiſeaux une gorgée d'eau, pour faire mieux avaler cette pilule. La lui ayant donnée, une heure après, ou deux au plus, l'oiſeau doit *rendre ſa mulette*. Cela fait, on ne le paît de trois heures, & on le fait premierement boire; car autrement il mourroit, & encore ne lui donne-t on que trois ou quatre morceaux de viande bien trempée dans l'eau: puis le ſoir ſuivant on le paît ſobrement, ſans lui donner cure, & le lendemain on lui préſente le bain: ſi le tems eſt couvert, on lui donne de l'eau dans un verre, ainſi l'oiſeau ayant rendu un double de *mulette*, ſera plus ſain, & volera beaucoup mieux. Il ne lui faut donner la conſerve que du grand matin, afin d'avoir plus de commodité pour obſerver ce qu'on a dit, & que ce ſoit dans un tems frais, s'il eſt poſſible, à moins que le mal ne fût preſſant; car alors il faut haſarder, quelque tems qu'il faſſe. Il y a des Apotichaires qui mettent du jus de limon, pour rendre leur conſerve plus belle & plus vendable; telle conſerve eſt de l'invention de l'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Pêche*. Il conſeille encore la manne. Les oiſeaux qui ſont en liberté ſe *font rendre* d'eux-mêmes le double de la *mulette*, en prenant de la terre, ou de l'eau ſalée, ou bien de petites pierres au bord de la mer, ou du ſalpêtre dans la chambre où ils muënt.

RENES, ce ſont deux longes de cuir, qui ſont attachées d'un bout à la bride, & de l'autre elles ſont dans la main du Cavalier; elles font agir l'embouchure, & tiennent la tête du cheval ſujette.

RENTRE'E, en terme de Chaſſe, ſignifie le tems que le gibier rentre dans le bois le matin; on ſe met à l'affut pour le tirer.

RENTRER AU FORT d'une bête, c'eſt quand elle ſe rembuche.

RENVERSE, vol à la *renverſe*. Voyez VOL.

REPENELLE. *Voyez* REJETS.

REPOSE E, c'eſt le lieu où les bêtes fauves ſe mettent ſur le ventre, pour y demeurer & dormir le jour. On dit, les chevreuils ſont à la *repoſée*.

REPRISE, voler à *reprife*. Voyez VOLER.

REPUCE. *Voy.* REPRENELLE.

REQUETER, terme de Chaſſe, qui ſe dit d'un cerf, ou autre bête; c'eſt lorſqu'on l'a couru & brifé le ſoir, & qu'on le va chercher & quêter le lendemain avec le limier, pour le relancer aux chiens.

RESERVOIRS ARTIFICIELS pour

y ramaſſer du poiſſon. L'Auteur des *Amuſemens de la Chaſſe & de la Péche*, dit, *Tom. II. pag.* 256. qu'il ſeroit à ſouhaiter que tous ceux qui font un métier de pêcher, ſçuſſent l'avantage qu'on retire des *réſervoirs artificiels*, qu'on fait exprès pour y attirer le poiſſon. En voici l'invention qu'il en donne.

Il nous apprend que ces ſortes de *réſervoirs* ſe font dans les rivieres, ou dans les étangs, qui ne ſont pas profonds, & dans les endroits unis, c'eſt-à-dire, où il n'y a guére d'herbes, ni de crônes. On les place ou au milieu de l'eau, ſi l'on a un bateau, ou ſur le bord, & l'on obſerve que cette place contienne quatre ou cinq toiſes, de ſorte qu'un filet puiſſe s'y étendre en rond, ainſi qu'on le verra dans la *Figure* 51. *Planche XII.* Cet endroit marqué, on a vingt ou trente fagots de branchages tortus, liés par les deux bouts, longs de ſix à ſept pieds, & de la groſſeur du corps; on les fera tranſporter ſur le bord de l'eau, où on voudra faire ſon *réſervoir*; enſuite on prend ces fagots les uns après les autres; on les met de rang dans le fond de l'eau, éloignés les uns des autres d'environ un pied; on en range d'autres deſſus, mis en travers; on continuë juſqu'à ce qu'on ait tout entaſſé, enſorte néanmoins que ce tas de fagots ne monte que juſqu'à un demi pied près de la ſuperficie de l'eau; quand cela eſt fait, on charge ces fagots d'herbes & de pierres, pour tenir cette faſcine en état. Si c'eſt dans une eau courante qu'on fait ces *réſervoirs*, on aura des pieux de bois ferrés par un bout, qu'on couchera contre la faſcine, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne.

Il y a une choſe eſſentielle à obſerver, en faiſant ces *réſervoirs*, qui eſt que les fagots ſoient ſi bien rangés, qu'il y ait entr'eux autant de plein que de vuide, afin que le poiſſon puiſſe s'y retirer; & il faut que ces *réſervoirs* ſoient faits douze ou quinze jours avant, afin que le poiſſon s'accoutume à y entrer. Ce tems écoulé, il faut aller pêcher un peu loin du *réſervoir*, quelquefois aux environs, afin d'obliger le poiſſon de s'y retirer, à cauſe du bruit qu'il entendra; & quand on jugera que le *réſervoir* en pourra être aſſez garni, on le pêchera à ſon tour de la maniere qui ſuit.

Pour cela on ſe ſert d'un tramail C. bien garni de plomb par le bas, & de liége par le haut; mais auparavant que de le tendre, il faut un peu au loin, & aux environs du *réſervoir*, battre l'eau, & en approcher peu à peu, en ſe donnant le même mouvement, afin d'obliger le poiſſon de s'y réfugier. Cela fait, on avancera vers l'endroit deſtiné à pêcher dans le petit bateau, dont on s'eſt déja ſervi pour faire toute la manœuvre. Etant environ à deux toiſes, on déplie le filet, on le tend de maniere qu'il enferme le *réſervoir*, & que le poiſſon qui s'y eſt retiré, n'en puiſſe reſſortir. La Figure indiquée donne une idée parfaite de ce qu'on vient de dire.

Ce filet ainſi tendu, on prend un crochet J. deſſiné au bas de la *Figure* 50. *Planche XII.* dont on ſe ſert pour tirer hors de l'eau tous les fagots du *réſervoir*, & tout ce qui ſe trouvera être nuiſible dans cet enclos du filet. On a d'ailleurs une perche, avec laquelle on foüille le fond de l'eau pendant une demi-heure, cela oblige le poiſſon qui étoit dans le *réſervoir artificiel*, d'aller donner dans le filet. Lorſqu'on juge qu'il peut y être tout maillé, on leve le filet, & on amaſſe ce qui s'y trouve pris. On peut recommencer, ſi l'on veut, à conſtruire un nonveau *réſervoir*, comme auparavant, & le pêcher, comme on vient de dire. A. eſt le *reſervoir artificiel*, B. le bord de la riviere, C. le filet tendu tout autour.

RESSUY, c'eſt le lieu où ſe met la bête fauve pour s'eſſuyer de la roſée du matin, avant que de ſe mettre à la repoſée.

RETENTION D'URINE. Les chiens

chiens quelquefois, pour avoir les reins trop échauffés, ont une difficulté d'uriner, qui les tourmente terriblement, & qui les met bien ſouvent en danger de leur vie, ſi l'on n'y apportoit du remede, à cauſe de l'inflammation qui ſe fait à la veſſie, où la gangréne ſe met, qui pour-lors rend le mal incurable. Pour donc prévenir cet inconvénient, on uſe du remede que voici.

Prenez une poignée de guimauve, autant de feuille d'archaquange, de la racine de fenouil, de celle de ronces; on fait boüillir le tout enſemble avec du vin blanc, obſervant de le laiſſer réduire à un tiers; puis on le donne en breuvage au chien.

RETOUR, faire un *retour*, c'eſt quand la bête retourne d'où elle vient ſur ſes voies.

RETRAITE. On dit, ſonner la *retraite* pour faire retirer les chiens.

RETS SAILLANS. Ils ne ſe font jamais qu'en mailles à lozanges, parce qu'il faut les cacher en terre pour prendre les petits oiſeaux, & on ne les doit pas faire de plus de ſix ou ſept toiſes de longueur, ni auſſi plus courts que trois toiſes. Pour en faire un qui puiſſe ſervir à prendre des petits oiſeaux appâtés, on n'a qu'a faire la levure, comme on l'a dit au mot MOULINET, & le commencer de cinquante mailles, larges de neuf lignes, qui ſont les trois quarts d'un pouce, qui eſt une grandeur de maille ſortable pour arrêter le plus petit oiſeau. Il faut faire ce filet de fil bien délié, retors en deux brins. Quand il ſera fait, on l'enlarme, ainſi qu'on l'enſeigne au mot ENLARMER, afin d'y paſſer une corde cablée de groſſeur convenable, ſelon la grandeur du filet & l'éloignement de la loge; le tout étant fait, il faudra le teindre. *Voyez* TEINTURE DE FILETS.

On fait auſſi des *rets ſaillans* pour prendre les pluviers & les canards. Ils ne ſe font jamais d'autres mailles, que de celles à lozanges, parce qu'ils paroiſſent moins de la moitié, quand ils ſont ployés, que les autres qu'on feroit en mailles quartées. Il faut que la maille en ſoit large de deux pouces, & que le fil ſoit retors bien uniment en deux brins faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver: on fera la levure, comme on l'a enſeigné plus haut, ſur quatre-vingt mailles. Cette levure ſera la largeur du filet, & la longueur contiendra douze toiſes. Il le faut enlarmer d'un côté: *voyez* ENLARMER. La ficelle, avec laquelle on l'enlarmera, ſera bien forte, & de bonne groſſeur, pour y paſſer une corde cablée dans les grandes mailles, qui ſeront de la groſſeur du petit doigt. On fera par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles ſur un moule plus petit de la moitié, que celui ſur lequel on aura fait tout le *rets*, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles ſe feront de la maniere montrée au mot FILET A MAILLES A LOZANGES, pour empêcher qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'accourciſſe. Il faut faire le filet & la corde de couleur bleuë.

REVENU de cerf, de daim, & de chevreuil, c'eſt qu'après avoir mis bas leurs têtes, ils en repouſſent une nouvelle.

REVOIR D'UN CERF: on en *revoit* par le pied, par les fumées, par les abattures, par les portées, par les foulées, par le frayoir, & par les rougeurs.

R'HABILLER les pennes d'un oiſeau, c'eſt les raccommoder.

RHUME. Cette maladie vient aux faucons des mêmes cauſes que les cataractes: alors on les cure à l'ordinaire; puis les faiſant vivre de régime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, & pendant deux autres imbibée de rhubarbe, obſervant de donner ces trois priſes en ſix jours. Si le mal ne ſe guérit point, on prendra un peu d'aloës, du ſafran, de l'*hiera piera*, le tout en poudre, pour lier la pilule qu'on leur donnera le ſoir.

Voyez NAZEAUX BOUCHE'S PAR LE RHUME.

Les oiſeaux de Fauconnerie ſont encore ſujets à un *rhume*, qui deſcend aux eſpatelles, & entre les ailes. On s'apperçoit de cette maladie, quand on voit l'oiſeau tenir la tête entre les mahuttes, & le bec en haut, ſans ſe pouvoir remuer que très-peu. Cette maladie vient, lorſque l'oiſeau s'eſt perdu, & qu'il a dormi une nuit au ſerein, ou à être touché des rayons de la Lune, ce qui eſt plus à craindre que la pluie. Cette maladie a encore un autre ſigne; car en tenant l'oiſeau ſur le poing, au moindre mouvement que vous ferez, vous lui verrez ouvrir les ailes, & vous ſerrer le poing, de peur de tomber.

Pour le guérir, il faut le fomenter de vin le plus fort & le plus violent que vous pourrez trouver; puis porrez le au Soleil, ou le tenez auprès du feu, en lui moüillant les eſpatelles ou épine du dos avec ce vin, ou bien avec de l'eau-de-vie; mais prenez garde que le trop de chaleur ne lui gâte le pennage: il ſuffira que la chaleur puiſſe ſeulement pénétrer la partie malade. Vous le fomenterez deux heures au matin, & cela fait, mettez-le dans un lieu, où il ne puiſſe ſentir aucun froid. L'eau-de-vie eſt fort bonne pour cette maladie. Ces remedes ſont pour l'Hyver, dans lequel tems cette maladie arrive aux oiſeaux.

RIDEES, ce ſont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui ſont *ridées* aux vieux cerfs & vieilles biches ſeulement.

RIDER, en terme de Chaſſe, ſe dit d'un chien qui ſuit la piſte d'une bête ſans crier; ce chien *ride*.

RIS DE VEAU. Les *ris de veau* entrent dans une infinité de ragoûts. On les fait dégorger dans l'eau riéde; on les fait blanchir un demi quart d'heure dans l'eau boüillante; on les met dans tels ragoûts qu'on juge à propos. On en ſert piqué au petit lard, cuit à la broche, ou en fricandeau: on en met auſſi en caiſſe, en hatelet, mariné, frit, en tourte, en caſſerole. *Voy.* CASSEROLE. Les *ris d'agneau* ſe ſervent de la même façon.

RITZ, graine dont on fait des potages gras, en maigre, & des entrées: il ſe mange communément au lait. Le potage gras eſt expliqué au mot POTAGE. Le potage maigre ſe fait après avoir lavé le *ritz* trois ou quatre fois dans de l'eau tiéde, & l'avoir froté dans les mains: on le fait cuire dans un bon boüillon maigre, fait avec panais, carotes, oignons, racines de perſil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément: il ne faut pas qu'un légume domine plus que l'autre, principalement le céleri, & la racine de perſil. On met avec ce boüillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, juſqu'à ce que le *ritz* ait aſſez de couleur; on le fait cuire à petit feu pendant trois heures; aſſaiſonnez de bon goût. Quand il eſt cuit, on le ſert ni trop clair, ni trop épais.

Si on veut le ſervir en blanc, on n'y met point de jus d'oignon. Quand le *ritz* eſt cuit, on prend du boüillon, qu'on délaie avec ſix jaunes d'œufs; on les fait lier ſur le feu, & on entterient cette liaiſon chaude. Quand on eſt prêt à ſervir, on la met dans le *ritz*.

Le *ritz* au lait ſe met après l'avoir bien lavé. On le fait cuire une demi heure à petit feu, avec un peu d'eau, pour le faire créver; on y met enſuite petit à petit du lard chaud, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit. On l'aſſaiſonne de ſel & de ſucre. On ne ſert ni trop clair, ni trop épais.

ROBE, couleur du poil d'un chien.

ROCAMBOLE, ſert dans les ſauſſes qui ont beſoin d'être relevées, à moins qu'on n'en veuille faire quelque ſauſſe particuliere.

RODER. On dit, l'oiſeau *rode* de bonne action.

ROGNON DE BŒUF. On le coupe par filet mince; on le fait paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe

d'ail ; le tout haché. Quand il eſt cuit, on y met un filet de vinaigre, un peu de coulis, & on ne le laiſſe plus boüillir, crainte qu'il ne ſe racorniſe. On ſert encore le *rognon de bœuf* cuit a la braiſe, avec une ſauſſe piquante, ou une ſauſſe à l'échalote.

Le *rognon de veau*, qui tient à la longe, eſt cuit à la broche : on s'en ſert à faire des farces. On le hache avec la graiſſe ; on met perſil, ciboule, champignons hachés ſéparément. On lie cette farce avec des jaunes d'œufs, & on l'aſſaiſonne de bon goût. On ſe ſert de cette farce à faire des rôties, des tourtes, des cannelons, & pour les ragoûts, où on a beſoin de farce : on en fait auſſi des omelettes.

On fait cuire les *rognons de mouton* ſur le gril. On les ouvre par le milieu ; on leur paſſe au travers une petite brochette ; on les aſſaiſonne de ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, on met deſſous une ſauſſe à l'échalote.

Les *rognons* extérieurs, appellés *animelles*, ſe ſervent pour entremets. On ôte la peau ; on les coupe en tranches ; on les fait mariner avec ſel, poivre, jus de citron ; on les eſſuye après ; on les farine, on les fait frire, & on ſert garni de perſil frit.

ROMPRE LES CHIENS, c'eſt les empêcher de ſuivre.

ROND, voler en *rond*. Voy. VOLER.

RONDON, fondre en *rondon*, c'eſt lorſqu'un oiſeau fond avec impétuoſité ſur ſon gibier pour l'aſſommer.

ROUE E, ſe dit des têtes de cerfs, de daims, & de chevreuils, dont les poches ſont peu ouvertes & ſerrées.

ROUGES, oiſeaux aquatiques, qui ſe ſervent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés & vuidés. Les *rouges gorges* ſont auſſi des oiſeaux excellens, qui ſe ſervent pour rôt comme les *ortolans*.

ROUGET, poiſſon qui ne s'écaille point ; on le vuide, on le lave, & on en garde les foies. On les fait cuire ſur le gril comme la vive ; on les ſert avec les mêmes ſauſſes. On a ſoin de mettre les foies dans la ſauſſe, qu'on ſert deſſus.

Ce qu'on appelle *rouget* à Paris, eſt appellé par d'autres *grelcot*. Ils ont la tête plus groſſe, & le corps moins en chair : il faut les faire cuire différemment. Après les avoir vuidés & lavés ſans les écailler, on les met cuire avec vin blanc, un peu de beurre, poivre, bouquet de racines, & oignons. Comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, on fait boüillir une demi-heure le court-boüillon, pour qu'il ait du goût, quand on les met dedans. Quand ils ſont cuits, on les retire du court-boüillon, pour enlever l'écaille par-tout hors la tête, & on ſert avec les mêmes ſauſſes que ci deſſus.

ROUGEURS, c'eſt le ſang que le bois refait laiſſe aux branches.

ROUTAILLER, c'eſt chaſſer de guile.

ROUTE, c'eſt un grand chemin dans les bois, ou des ſentiers qui traverſent les forts par oppoſition à voie. On dit, ce cerf va tantôt la *route*, tantôt la voie. On dit auſſi, battre à *route*, qui ſignifie, aller battant de la houſſine les buiſſons & halliers du fort de la bête. *Voyez* CERF pour la chaſſe comment cela ſe fait.

RUELLE DE VEAU. Pour la ſervir en entrée, on la coupe par morceaux en tranches ; on les pique de lard ; on aſſaiſonne de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalote, une pointe d'ail ; le tout haché, on prend de la couënne de lard nouveau, qui ne ſente rien ; on la coupe par morceaux ; on met dans une terrine un lit de tranches de veau, & un lit de couënne ; on continue juſqu'à la fin ; on met enſuite un demi verre d'eau, & autant d'eau-de-vie. On fait cuire ſur des cendres chaudes quatre à cinq heures, & on ſert comme du bœuf à la mode.

RUSES DU CERF. Quand cet animal eſt pourſuivi par les chiens, il eſt bien ſouvent aſſez ruſé pour s'en déro-

ber, & leur donner le change de pluſieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs repoſées, où étant arrivé, il ſe couche ſous le ventre, & laiſſe les chiens le ſurpaſſer de beaucoup, obſervant en cette poſture de placer ſes quatre pieds deſſous, & de tenir ſon nez penché à terre, afin de ne point par ſon haleine éventer les chiens, qui paſſant bien ſouvent à un pas près de lui, n'en ont ni vent, ni connoiſſance, & il ne partira pas même de ce poſte, duſſent les Piqueurs paſſer ſur lui avec leurs chevaux.

Cela étant, & lorſque les Piqueurs s'en apperçoivent, il eſt de leur métier toujours de mettre des briſées aux entrées des forts par où le *cerf* paſſera, afin que s'il donnoit le change, ils puiſſent aiſément retourner chercher les routes & les briſées, où ils ne manqueront point de relancer, pourvu qu'ils aient avec eux leur limier, & de vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus ſagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien ſonner. Cela étant, & ſi-tôt qu'un Piqueur l'entend, il doit courir à lui, pour voir ſi ce n'eſt point la proie, dont il fait rencontre. Si c'eſt elle, il doit ſonner trois mots, puis crier, *voi-le-ci-aller, il dit vrai, voi-le-ci-aller le cerf*, tandis que les autres menacent les chiens, pour les obliger de venir à eux, & c'eſt alors que le *cerf* pourra être relancé.

Ce n'eſt pas ſeulement de la maniere ci-deſſus que le *cerf* fait donner le change; car pour ſe dérober des chiens, qui le pourſuivent, il va de fort en fort pour chercher les bêtes, afin de ſe mettre en hardes avec elles, pour les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure; puis s'il voit qu'il eſt mal mené, il quitte pour-lors ſa compagnie, & fait ſa *ruſe* le long d'un chemin, ou de quelque ruiſſeau, le long duquel il ira tant que ſes forces le lui pourront permettre, & lorſqu'il ſe ſentira éloigné des chiens, il *ruſera* pour ſe défaire d'eux, en ſe mettant en la poſture qu'on a dit ci-deſſus. C'eſt pourquoi lorſque les Piqueurs remarqueront tout cela, ils ſe ſerviront de leurs vieux chiens, & ſe tenant près d'eux, ils briſeront par-tout où il ſe préſentera du *cerf* à leur vue.

Le *cerf* abandonne auſſi quelquefois le change, ce qui ſe reconnoît lorſque les chiens tombant en défaut, ſe ſéparent en deux ou trois meutes. Pour-lors les Piqueurs ne ſe fiant toujours que ſur leurs vieux chiens, doivent aller à eux, & regarder à terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent, & s'ils reconnoiſſent, ils ne doivent point manquer de briſer en ſonnant du cor, & criant: *voi-le-ci-fuyant, il dit vrai.*

Quelquefois un *cerf* paſſe par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte preſqu'aux chiens tout le ſentiment. Pour-lors obſervant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent pouſſer leurs chiens, & leur faire faire leur quête une ſeconde fois, en parlant à eux.

Les chiens ſont quelquefois hors d'haleine, & pour-lors on ne doit point les preſſer; au contraire il faut les réjoüir, & s'il arrive que la fatigue les empêche de chaſſer comme ils doivent, on ſe détermine de jetter des briſées aux dernieres voies qu'on a vuës, & de conduire les chiens dans un Village, pour leur faire prendre du rafraîchiſſement avec du pain & de l'eau.

Tout *cerf* fatigué & mal mené a toujours coutume de chercher l'eau pour ſe mettre dedans, & pour lors y *ruſant*, comme ailleurs, les Piqueurs doivent briſer ſur le bord de cette eau, regardant de quel côté le *cerf* a la tête tournée; ce qui ſe peut voir par les fuites, ou par le moyen des chiens, qui ſe jettant a l'eau pour nager, peuvent en prendre le ſentiment aux joncs, ou herbes qui y ſeront; & ſi-tôt qu'on remarque que ces chiens ont ſenti leur proie, il

faut les appeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidiſſant.

Si pour-lors on veut le chaſſer, il faut regarder dans l'eau ſi on ne l'y verra point nager. S'il n'y eſt pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloignés de la riviere, & non pas ſur le bord. Le *cerf* eſt auſſi quelquefois ſi ruſé, qu'il ſe cache dans l'eau de telle maniere que ne pouvant pas l'y voir, les chiens bien ſouvent le paſſent, ſans en pouvoir prendre aucun ſentiment. Le *cerf* le voyant, il ne manque point de ſe dérober à eux, & de s'en retourner par où il eſt venu. Pour remede à cet inconvénient, il faut toujours qu'un des Piqueurs ait l'œil ſur l'eau, pendant que les autres feront faire une ſeconde fois la *quête* à leurs chiens à douze pas près du bord. Voilà ce que l'on peut dire touchant la maniere de *lancer le cerf*, & de le donner aux chiens. Voyez comment il faut que les Veneurs ſonnent du cor, & parlent aux chiens pour le cerf, au mot COR.

RUSE. Le bout de la *ruſe*, c'eſt lorſqu'on trouve au bout du retour qu'a fait une bête, que ſes voies ſont ſimples, qu'elle s'en va, & qu'elle perce.

RUSER, c'eſt quand une bête qui eſt chaſſée, va & vient ſur les mêmes voies, dans un chemin, ou autres lieux, à deſſein de ſe défaire des chiens.

RUT DES CERFS. Selon quelques Naturaliſtes, il a beaucoup de rapport avec l'amour que conçoivent les hommes. Il leur prend par une mélancolie qui dérange toute leur conduite ordinaire, & les fait marcher jour & nuit la tête baiſſée, ſans s'arrêter nulle part, ni ſe détourner ſouvent des paſſans. Bien au contraire on en a vû ſouvent dans ce tems, qui dure environ cinq ou ſix jours, devenir ſi furieux, que de ſe jetter ſur des hommes, & les bleſſer, croyant que ceux-ci s'oppoſeroient à leurs deſſeins. Cette grande chaleur commence à s'emparer des *cerfs* de dix cors, & de dix cors jeunement, au commencement du mois de Septembre. Après que cette chaleur eſt un peu diminuée, les *cerfs* vont chercher les *biches*, qu'ils tourmentent beaucoup auparavant que d'en jouir. Les jeunes *cerfs* n'entrent en *rut* que peu de tems après ceux dont on vient de parler, & font l'amour aux *biches* de la même maniere.

La plus grande ardeur du *rut des cerfs* eſt ordinairement depuis les quatre heures après midi juſqu'au lendemain neuf heures du matin, où ils ſe donnent des combats ſi furieux entr'eux, qu'il y en a de bleſſés, & de tués bien ſouvent. Quand les *cerfs* ont atteint les *biches*, ils les chaſſent de leur tête du milieu des forêts, où ils les ont trouvées, afin de les mieux voir, & d'en être les maîtres; mais ſi par malheur pour un *cerf*, il en vient un autre auſſi fort que lui, ſouvent ils ſe livrent un combat, & ſe diſputent la femelle, juſqu'à ce que l'un ou l'autre ſoit demeuré vainqueur.

Souvent il y a d'autres *cerfs* qui ſont ſpectateurs de ce combat, & qui, bien qu'ils ne ſoient pas moins amoureux que ceux qui ſe battent, laiſſent néanmoins la pleine jouiſſance de la femelle à celui qui en eſt le vainqueur, & n'en approchent point qu'il n'en ſoit éloigné. Si ce moment arrive, ils abordent vîtement cette *biche*, & comme en furie ils en jouiſſent, & incontinent après ils prennent la fuite, de la peur qu'ils ont que le vainqueur ne les ſurprenne; & pour ſe rafraîchir ils vont dans les marais & dans les ruiſſeaux qu'ils trouvent les plus proches; ils s'y mettent ſous le ventre, ils y gratent du pied, & dans la furie où ils ſont, ils jettent la bourbe çà & là, afin de s'y enfoncer davantage, & y trouver plus de fraîcheur: lorſqu'ils en ſont ſortis, ils donnent encore de la tête en terre, en la jettant par deſſus eux, rayant de toutes leurs forces.

On connoît un *cerf* qui veut quitter les *biches*, lorſqu'on l'entend rayer, ſi-

niſſant bas & court, comme ils ont commencé dans leur *rut*, qui dure trois ſemaines aux grands *cerfs*, au lieu qu'aux jeunes cette chaleur ne dure que quinze jours. Les *cerfs*, comme on a déja dit, ſont à craindre dans cette ſaiſon pour les hommes & pour les chiens, ce qui fait que lorſqu'on les chaſſe, on va à eux adroitement l'épée à la main, qu'il faut leur donner au défaut de l'épaule.

Après que leur chaleur eſt paſſée, les *cerfs* ſe retirent dans le fond des forêts, pour y être plus à couvert contre la rigueur de l'Hyver, & y trouver de quoi vivre. Ils ſe mettent en hardes pour ſe mieux échauffer les uns les autres, & vont ſouvent faire leurs viandis dans les bruyeres, dont ils mangent la pointe, & dans les taillis coupés de l'année.

RUT, c'eſt quand les bêtes ſont en amour. Les cerfs y entrent au commencement de Septembre & finiſſent à la mi-Octobre, tant les vieux que les jeunes, car ils n'y ſont chacun que trois ſemaines, ce ſont les vieux qui entrent les premiers.

Le RUT des chevreuils commence en Octobre, & ne dure que douze ou quinze jours, car le chevreuil jouit ſeul de ſa femelle, & quand il veut.

RUT, ou plutôt, *amour* des liévres, ou autrement, le *bouguignage*, ſe fait ordinairement dans les mois de Décembre & Janvier, mais le tems n'en eſt pas ſi certain que des autres bêtes.

RUT, & *chaleur* des loups. Il ſe tient dès la fin de Décembre juſqu'au commencement de Février.

RUT des ſangliers, ſe tient tout le mois de Décembre, & quand il leur manque des femelles, ils en viennent chercher de domeſtiques.

RUT, ou *amour* des renards. Il ſe tient en Décembre & Janvier.

SABECH, eſt la cinquiéme eſpece d'autour, il reſſemble à l'épervier.

SABOT, c'eſt toute la corne du pied du cheval au deſſous de la couronne, & qui renferme le petit pied, la ſolle, & la fourchette.

Le *ſabot* du pied d'un cheval doit avoir la corne luiſante, haute & unie; la blanche eſt ordinairement caſſante, elle doit être de la couleur de celle d'un bouc pour être excellente, & tout le *ſabot* doit avoir une figure comme ronde, un peu plus large en bas qu'en haut. Nous avons dit au mot CHEVAL ce qu'il y a d'ailleurs à examiner dans cette partie, *voyez-y*.

Il arrive au *ſabot* une maladie qu'on appelle étonnement du *ſabot*, qui eſt lorſque l'os du petit pied ſe relâche par le bout qui eſt vis-à-vis de la pince, & qu'il quitte ſa place & ſa ſituation naturelle, la chair qui l'entouroit & qui le joignoit au *ſabot*, ſe deſſéche, il reſte un vuide, & comme le petit pied eſt relâché vers le bout, il s'abaiſſe, pouſſe la ſolle qui le couvroit, & paroît en forme de croiſſant.

Et on connoît l'étonnement du *ſabot*, à ce que le cheval boite beaucoup, qu'il n'appuie que du talon à terre en trotant, & même au pas, & qu'en frappant avec le brochoir ſur le devant du pied, il ſonne comme une choſe creuſe & vuide; le devant du pied ſe reſſerre par le milieu, quand il a trop long-tems ſupporté le mal, & le pied perd ſa forme naturelle, quand ce mal eſt arrivé. Voici comment y remédier.

Il faut laiſſer la ſolle autant forte qu'on

Digitized by Google

le peut à la pince, afin d'eſſayer ſi par le tems la nature peut réſoudre ce croiſſant, & pour l'aider, on fond de l'huile de laurier la meilleure dans le pied, ſans ſéparer ni coupet la ſolle ; on en met ſur la couronne, & particuliérement à la pince ſur de la filaſſe. Il faut ſouvent renouveller cette huile, qu'on applique à froid ſur la couronne, au lieu que dans le pied on la met toute boüillante, & de la filaſſe par deſſus, avec des écliſſes pour tenir le tout.

Si après avoir donné ces ſoins pendant quelque tems à ce mal, & qu'on voie qu'il n'y ait point d'amendement, on deſſolera le cheval; & ſi un trouve la pointe de l'os du petit pied ſéparée du *ſabot*, & qu'il reſte du vuide entre le *ſabot* & l'os par le devant, il faut tout brûler cet os, afin qu'il tombe plutôt; puis on met de l'os brûlé ſur l'égyptiac, & ſur toute la ſolle de la térébenthine, du tartre & du miel mêlés & chauffés enſemble. Quand la ſolle eſt revenuë, & qu'elle eſt ferme, on commence à promener le cheval dans les terres douces, & peu à peu on l'accoutume au travail.

SACRE, c'eſt un des dix eſpeces de faucou. Celui qui eſt pris après la muë eſt le meilleur & le plus vîte court, empiété, hardi, de couleur rouge, ou tannée, ou griſe, groſſe langue, doigts gros, & de bleu mourant, ce ſont les bonnes marques. Il eſt le plus laborieux de tous, & le plus traitable. Sa proie ſont grands oiſeaux, oie, gruë, héron, butor.

SAGES, ce ſont les chiens qui conſervent le ſentiment de la bête qui leur a été donnée, & qui en gardent le change.

SAIGNE'E. La *ſaignée* eſt fort néceſſaire aux oiſeaux, il n'y a rien qui leur ſoit plus utile, ni qui les tienne plus longtems en ſanté. On en doit uſer deux fois l'année aux oiſeaux qui muënt, ſçavoir, au mois de Septembre lorſqu'on les en tire, & quand on les y veut remettre. Pour les ſaigner, il faut les y préparer avec un peu de purgation légere, comme avec de la chair trempée dans une glaire d'œuf, avec le ſucre candi durant trois jours, ou bien avec de la manne & de l'eau roſe battuës enſemble; & pour venir à la *ſaignée*, on pique le palais de l'oiſeau avec un canif bien aigu & bien tranchant, afin qu'il ſaigne, ſelon qu'on connoîtra qu'il en aura beſoin ; il faut prendre garde que la bleſſure ne ſe convertiſſe en chancre. On paît l'oiſeau de morceaux de chair trempés dans de l'eau fraîche, ou dans de l'eau de plantain. On le peut encore *ſaigner*, en lui coupant le bout du bec, & le bout des ongles. On *ſaigne* auſſi les oiſeaux de la veine qui eſt au deſſous de la langue.

SAINDOUX. Le *ſaindoux* en culſine ſe fait après avoir épluché la panne de lard, c'eſt-à-dire, on ôte les peaux qui s'y trouvent, on coupe la panne par petits morceaux, on met dans un chaudron avec un demi-ſetier d'eau un oignon piqué de clous de géroſle ; on la fait fondre à très-petit feu, juſqu'à ce que les grignons qui ne ſe fondent point, commencent à ſe colorer : pour-lors on le retire du feu, & on le laiſſe refroidir à moitié ; on le paſſe enſuite dans un vaiſſeau de terre pour le mettre au froid.

SAISONS, pour la chaſſe. Le *Printems* eſt à la vérité une *ſaiſon* morte pour la chaſſe, d'autant que les oiſeaux ſe retirent pour faire leur nids & leur ponre, couver leurs œufs, & faire après cela éclorre leurs petits. Tout ce grand travail les tient comme reclus. On ne trouve rien dans les rivieres. Le gibier ſe cache dans les grands marais, & dans les étangs au milieu des herbes, qui leur y ſervent de réfuge. Il y a cependant quelques oiſeaux que l'on peut chaſſer depuis les quatre heures du matin, juſqu'à neuf. On entend les tourterelles,

les ramiers chanter ſur les branches; on peut les tirer, & la chaſſe n'en eſt pas mauvaiſe. Cette heure paſſée, ces oiſeaux vont chercher à boire, puis ils ſe retirent ſur les arbres, juſqu'à trois heures après midi, auquel ils vont chercher à manger dans les terres enſemencées. Cet exercice dure juſqu'à cinq ou ſix heures du ſoir, après quoi on les entend chanter environ une heure ſur les branches les plus proches de quelques rivages, où ils ſe perchent juſqu'à l'aube du jour.

Dans ce tems-là, on peut ſi l'on veut, aller aux bois, ou dans une garenne, & y reſter juſqu'à dix heures; on y voit ſouvent le lievre ou le lapin venir à la rentrée pour ſe retirer dans le fort, & pour-lors, qu'on eſt bien aſſuté, & qu'on tire bien, on fait bonne chaſſe; il eſt bon d'y aller à Soleil couchant, & ſe poſter à vingt pas du bois, pour attendre le gibier à la ſortie, qui ira viander dans un pré, dans quelque avoine nouvellement levée, ou quelques bleds encore verds.

Le chévreüil ſe chaſſe auſſi en cette *ſaiſon*, comme on l'a dit à ſon Article, ainſi que les bêtes fauves, qui commencent à broûter le bourgeon; & c'eſt dans les jeunes raillis, qu'il faut les aller chercher avec un fuſil. Le matin & le ſoir ſont un véritable rems pour cela, parce que dans le fort du jour, tous ces animaux ſe retirent dans les grands forts.

On peut auſſi chaſſer en *Eté* aux animaux, dont on vient de parler; mais pour les oiſeaux il n'y faut pas ſonger, d'autant plus qu'ils ſont occupés après leurs petits, & rétirés dans les endroits les plus inacceſſibles: outre que les bleds ſe levent haut de terre, & qu'on ne peut chaſſer ni lievre ni perdrix. Il n'y a que les cailles, que l'on peut prendre a l'aide d'un chien couchant, & avec une tiraſſe le long des prés. Au lieu de tiraſſe, on peut encore les tirer au fuſil, après les avoir fait partir. Il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage, que dans un autre rems.

L'*Automne*, eſt pour la chaſſe la plus belle *ſaiſon*, & la plus propre de toutes; car alors les oiſeaux ſont en abondance, & y jouiſſent d'une maniere de vivre fort tranquille; leurs petits ne les embaraſſent plus, & ceux-ci même vont de pair avec leur pere & mere, qu'ils ne reconnoiſſent preſque plus. On voit ces petits animaux ſortir des lieux rétirés, & ſe répandre indifféremment de tous côtés; & il eſt d'autant plus aiſé de ſurprendre les jeunes oiſeaux, qu'ils n'ont point encore été battus, ni au fuſil, ni par les tendeurs, de maniere que quoique dans cette *ſaiſon*, on n'en voye pas encore tant que dans l'*Hyver*, à cauſe des paſſagers, qui viennent des régions les plus froides, cependant on en trouve aſſez en *Automne*, pour pouvoir en faire une chaſſe très-copieuſe. Il fait bon chaſſer en cette *ſaiſon*; le rems eſt doux, au lieu que pendant le froid ce divertiſſement coûte toûjours un peu de peine.

Sur la fin du mois d'Août, on trouve la tourterelle & le ramier dans les grains coupés; c'eſt-là qu'ils vont ſe repaître dans celui qui y eſt reſté, puis ils ſe perchent ſoir & matin, & on les voit alors en troupe. On chaſſe auſſi les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les tireurs: autrement, il ſeroit difficile de les tirer à bas, à cauſe qu'ils ſont alors dans les chaumes, où on ne les découvre qu'à peine. Ils vont pour l'ordinaire le long des ruiſſeaux pendant la plus grande chaleur du jour; on les tiraſſe, ſi l'on veut, ou bien on les chaſſe à l'oiſeau. Dans cette même *ſaiſon*, on va dans les grands lieux marécageux & le long des étangs; mais il faut que ce ſoit dès les quatre heures du matin, ou même plutôt, s'il eſt poſſible, & pour-lors on voit partir des herbes tout le gibier, qui y a paſſé la nuit, & qui ſe jette dans quelque chaume, ou bled

bled de Sarazin pour y chercher de quoi vivre. Le tems d'y faire bonne chaſſe eſt juſqu'à neuf heures, que le gibier retourne à l'eau, & ſe met ſur le bord, pour y grenoüiller juſqu'à midi, qu'il ſe retire dans les lieux les plus herbeux des marais, & des étangs; il y reſte, juſqu'à quatre heures après midi, & en repart tout d'une volée, pour aller aux grains, juſqu'à nuit fermée; & comme ces oiſeaux marécageux vont en troupes, qu'ils ſont jeunes, & que par conſéquent ils n'ont point encore été battus, les bons tireurs en font de beaux coups. On chaſſe auſſi le héron ſoir & matin, le long des eaux.

Il y a les bêtes ſauvages, qu'on peut chaſſer en cette *ſaiſon*: elles ſortent des taillis, lorſque le Soleil va ſe coucher. Il fait bon les y guetter alors à vingt pas du fort, & avec un fuſil bien chargé, obſervant de ſe mettre à l'oppoſite du vent, afin que ces animaux ne vous ſentent point. On chaſſe auſſi pour noir, & ces animaux ſe trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou près de quelques ſources, ou de quelques fontaines, où ils vont faire leur broutis, quand les grains & les raiſins ſont bons; & pour réuſſir dans cette chaſſe, on fait des loges dans quelques vignes ou bled, où l'on ſçait qu'ils viennent faire leur mangeure, & là armé d'un bon fuſil chargé à cartouche on abbat quelquefois quelque ſanglier à demi-heure du Soleil couchant.

Sur la fin de l'*Automne*, on a la gruë, ou les oies ſauvages: il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles deſcendent dans les plaines, qui ſont découvertes, & qui ſont proches de quelque grand marais & étang, où elles ſe retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, & partent du lieu où elles ont couché, dès la pointe du jour. Ces oiſeaux volent aux ſemailles dans les plus grandes campagnes, & paiſſent à la vuë des Laboureurs, tellement que pour y tirer, il eſt mal aiſé d'en approcher, ſi on ne prend une charruë. C'eſt l'expédient le plus ſûr, ou bien on ſe ſert d'une charrette, derriere laquelle on ſe met, feignant de paſſer chemin. Il faut que celui qui conduit la charrette, ou la charruë, crie d'une voix haute après ſes chevaux. Ces oiſeaux, que ce bruit n'épouvante point, ſe laiſſent ainſi approcher de près, ce qui donne aux Chaſſeurs un moyen facile de tirer deſſus, & d'en tuer quelques-uns. Ce n'eſt pas que cet expédient réuſſiſſe toujours; mais c'eſt le meilleur, qu'on ait trouvé juſqu'ici.

Les Gruës dans les pays, où il y en a, & les oies ſauvages, ſe repaiſſent juſqu'à trois heures après midi; après quoi elles vont boire dans les marais & dans les étangs où elles reſtent juſqu'à trois heures qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines chercher la nourriture. Le meilleur tems pour les tirer eſt le matin, & le ſoir. Dans ce dernier tems, & lorſqu'il eſt tard, elles ſongent à s'aller coucher; ſçavoir, les oies dans les étangs ſpacieux qu'elles peuvent trouver, & les plus dans les endroits les plus innacceſſibles, & les gruës au milieu des marais.

Les étangs fourniſſent aux Chaſſeurs beaucoup de poules d'eau, de beccaſſines, & pluſieurs autres ſortes de petits oiſeaux marécageux, qu'ils peuvent tirer le long des rivages. On tire auſſi l'outarde en cette *ſaiſon*. Mais cet oiſeau n'eſt pas commun en France. On le trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines & dans un pays pierreux.

C'eſt dans la *ſaiſon* de l'*Hyver*, qu'on trouve le plus de gibier, car outre nos oiſeaux ordinaires, nous avons les paſſagers, qui viennent des pays Septentrionaux ſe réfugier en abondance dans les marais, le long des étangs, & dans les rivieres. Quand le tems n'eſt point à la gelée, on trouve le gibier dans les étangs & dans les marais: & quand il gele, il quitte ces lieux pour aller aux grandes

rivieres, aux ruiſſeaux, & proche les étangs gelés, où il y a des ſources, qui gélent rarement.

Quand la gelée eſt forte, on fait grand abatis d'oiſeaux marécageux, lorſqu'on eſt habile tireur. & pour cela il faut un petit bateau, comme on l'a dit au mot OIE SAUVAGE, & s'habiller en payſan. Ces ſortes de vêtément ne les épouvantent point, tant ils y ſont accoutumés, & on peut même en cet équipage tirer tout le jour & à toute heure. Cette maniere de chaſſer eſt aſſez heureuſe, & fort aiſée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Quand le dégel vient, il faut retourner ſur le bord des étangs, & dans les marais : car alors les oiſeaux abandonnent les rivieres.

Dans les pays, où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des biſets & des ramiers, en aſſez grande abondance. Il y fait bon à toutes les heures du jour. On trouve les pluviers & les ſarcelles, dans les pays, ou il a plû, lorſque le dégel eſt venu. Quand il y a de la neige ſur la terre, la plûpart du gibier ſe réfugie vers les grandes rivieres, ou ſur les terres aux environs. Les perdrix dans ce tems-là ſe laiſſent tirer ſur la neige : on les y apperçoit de loin, & pour les mieux joindre à portée du fuſil, il faut aller vers elles en tournoyant.

SALE. Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé. Le filet eſt eſtimé le meilleur ; on coupe les morceaux de la groſſeur qu'on veut, on prend du ſel pilé ; ſur quinze livres, on met une livre de ſel ; on frote la viande par tout ; on la met à meſure dans un vaiſſeau ; quand il eſt plein, on le bouche bien, de crainte qu'il ne prenne l'évent. On peut s'en ſervir au bout de cinq ou ſix jours. Si on veut le garder long-tems, on remet un peu plus de ſel. Plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. On s'en ſert enſuite pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets ; de telle façon qu'on le mette, on ne met point de ſel dans le ragoût. On le fait tremper dans l'eau tiéde, auparavant que de le faire cuire, juſqu'à ce qu'il ſoit au degré du ſel que l'on veut.

SALSIFIX, les ſalſifix en cuiſine, & les ſcorſonnaires s'accommodent de la même façon ; ratiſſés & lavés, on les fait cuire, comme les choux-fleurs, & on les ſert avec une ſauſſe blanche en entremets.

SANG, ſans faire du boudin ; on accommode le ſang de veau, de cochon, & d'agneau pour faire des hors d'œuvre ; on prend de l'oignon, qu'on coupe en petits dés, qu'on fait cuire dans une caſſerolle avec beurre, ou ſain-doux. On tient l'oignon fort gros ; quand il eſt cuit, on y met le ſang, on le remuë doucement ſur le feu, comme on feroit des œufs broüillés ; on aſſaiſonne de ſel & de poivre. Si cette façon n'eſt point ſi appétiſſante que le boudin, le goût en eſt de même, & ſe trouve fait dans le moment ſans dépenſe.

SANGLES, tiſſu de menuës cordes fort preſſé : on ſe ſert de ſangles pour mettre par deſſous le ventre d'un cheval ou d'une autre bête de ſomme, pour attacher une ſelle ou un bât, & le faire tenir ferme.

SANGLIER, c'eſt le plus dangereux de tous les animaux qu'on chaſſe, quand il eſt en ſon tiéran, ou en ſon quartan. Les laies & les bêtes de compagnie ſont nuiſibles par leurs mangeures. Ils ne ſont point bons à manger pendant leur rut, & juſqu'à ce qu'ils aient mangé du gland. Cet animal eſt de telle nature, qu'il apporte en naiſſant toutes ſes dents. Il en a quatre entre autres, qu'on nomme *défenſes*, dont les deux de deſſus ne ſont point dangereuſes, mais ſervent ſeulement à aiguiſer celles de deſſous, deſquelles ils bleſſent les chiens, & les hommes mêmes, s'ils n'y prennent garde. Les *ſangliers* vivent vingt-cinq

ou trente ans. Ils ſont en rut environ dans le mois de Décembre, & leur plus forte ardeur dure pendant trois ſemaines. Ils commencent à entrer en venaiſon à la mi-Septembre, & ceſſent d'y être au commencement de Décembre. Leur bauge eſt ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Les jeunes mâles ſont plus hardis à s'éloigner de leur mere, que les femelles. Ces animaux ſe nourriſſent de tous grains, fruits, légumes & racines, hormis de navets, & de raves. Les *layes* ne font des petits qu'une fois l'an. Le *ſanglier* eſt une bête de paſſage: il revient tant qu'il peut, au bois où il a pris naiſſance, comme dans un lieu qui ſert d'aſyle. On appelle *ſanglier* le mâle de cet animal lorſqu'il a quitté les compagnies, qu'on appelle *bêtes noires*, & qu'il arrive à trois ans. A deux ans & demi, ce n'eſt qu'un *ragot*: après quatre ans, qui eſt le tems, où leurs défenſes ne peuvent plus faire de mal, on les nomme *ſangliers mirés*. Il y a les chiens propres à la chaſſe du *ſanglier*: *voyez* CHIENS.

Nous avons dit les divers noms, qu'on donne aux *ſangliers*, ſelon l'age qu'ils ont. Voici comment on en diſtingue les voies par le pied. Il eſt vrai qu'il faut pour cela être Chaſſeur de profeſſion; car autrement il ſeroit difficile d'en bien juger. On diſtingue la trace d'un *ſanglier* avec celle d'une *laye*, en ce que celle-ci, lorſqu'elle eſt pleine, & qu'elle peſe beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts, & a les pinces moins groſſes, que celles du *ſanglier*, qui va la trace ſerrée. Elle a auſſi les gardes, la ſolle, & le talon plus large, les côtés plus gros, & plus uſés, les allures plus longues & plus aſſurées, mettant les pieds plus reglement dans une même diſtance. Le *ſanglier* fait beaucoup plus de pays en faiſant ſa nuit, à moins qu'il ne trouve ſon mangis proche ſa demeure Les allures des *layes* ne ſont pas toujours telles, qu'on vient de le dire, car dans la ſaiſon du rut, elles les ont auſſi longues que celles d'un *ſanglier*, étant moins peſantes, que lorſqu'elles ſont pleines; excepté ſeulement, que la trace du mâle eſt plus ronde & mieux faite. Il y a une autre différence d'un *ſanglier* en ſon tiéran, & de celui en ſon quartan. Le premier a la ſole moins pleine, les côtés de la trace plus tranchans, & les pinces moins groſſes, & plus tranchantes. L'autre a ſes gardes plus larges, plus uſées, & plus près du talon: les allures en ſont plus longues, & le pied de derriere demeure plus éloigné, que celui de devant, au lieu que le *ſanglier* en ſon *tiéran* rompt une partie de ſa trace, & va les pieds plus ouverts. Les *ſangliers mirés* ont les gardes plus larges, plus groſſes, & plus uſées que les autres. Elles approchent plus auſſi du talon, & ſont plus bas jointées, outre qu'ils marchent les quatre pieds ferés.

Le *ſanglier* cherche ſes mangeures en *Hyver*, & fait ſes nuits dans le fond des forêts, ſous les futayes, où il y a du gland, & autres fruits ſauvages. On trouve les *ſangliers* au *Printems* & dans l'*Eté*, dans les endroits, où il y a beaucoup de buiſſons: c'eſt-là, où l'on va reconnoître leurs mangeures, ſur-tout où il y a des bleds noirs. Pour l'*Automne*, les *ſangliers* ne trouvant plus rien à manger après la récolte, vont dans les forêts faire leurs mangeures des fruits ſauvages, qu'ils y trouvent.

Quand on chaſſe au *ſanglier*, on doit parler aux chiens, comme pour loup; il n'y a que les façons d'aller aux bois, qui ſont différentes. Il faut avoir un bon limier, bien inſtruit, & qui entende bien, lorſqu'on lui parle pour *noir*. C'eſt avec le chien, qu'on va dès le matin aux bois pour détourner les bêtes noires. On ſe tranſporte, où ſont les demeures des *ſangliers*: on en prend les grands devans, & quand le chien ſe rabat de bêtes noires, on jette une briſée à l'entrée du fort, puis on prend le contre pied. Quand les

ſangliers ſont en leur tiéran & en leur quartan, on ne doit point les chaſſer avec les chiens coutans, ſi ce n'eſt avec des plus vieux, parce qu'ils ſçavent éluder leurs coups, il eſt bon même de leur mettre des grelots au col, afin que la bête, qu'ils pourſuivent, ne rétourne point ſe jetter ſur eux. Le plus ſûr eſt de chaſſer les *ſangliers* avec le vautrait, qui ſont des chiens mâtins, qu'on prend chez les Payſans, & qu'on éléve exprès, ou bien avec des lévriers. *Voyez* LEVRIERS.

Pour connoître, ſi c'eſt un *ſanglier*, qu'on a paſſé en quelques endroits, les formes en doivent être grandes & larges, les pinces de ſa trace de devant rondes & groſſes, les coupans du côté des traces uſés le talon large, & les gardes groſſes & ouvertes, qui doivent être imprimées à terre, ainſi que nous l'avons déja dit. La maniere de chaſſer aux bêtes noires, & de les mettre dans les toiles, n'appartient guere qu'aux grands Seigneurs, à cauſe du grand attirail, qui eſt néceſſaire. On les force plutôt avec les chiens, dont nous avons parlé. Un jeune *ſanglier* de trois ans n'eſt pas courable; il donne trop de tablature aux chiens. Un vieux miré donne plus de plaiſir, & moins de fatigues. Sur l'idée que nous venons de donner de la chaſſe du *ſanglier*. Il n'eſt point de Gentilhomme, qui ne puiſſe en prendre, ou en procurer le divertiſſement à ſes amis; ſuppoſé qu'il ſoit dans un pays, où il y ait des bêtes noires.

La hure de ſanglier en Cuiſine, ſert à faire un entremets froid des plus eſtimé; on la cuit comme la hure de cochon, les pieds ſe mettent à la Sainte Ménéhould comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet. Les quartiers de derriere & de devant ſe ſervent cuits à la broche après les avoir fait mariner, en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

SANGSUES, les oiſeaux prennent quelquefois des *ſangſuës* en ſe baignant, ſoit dans un ruiſſeau ou dans quelque eau qui croupit. Elles ne peuvent nuire dans le corps; mais bien dans les nazeaux où elles entrent: pour cela un Fauconnier doit avoir l'œil ſur ces oiſeaux pour remédier à cet accident, & à tous les autres. Le remede eſt de piquer les *ſangſuës* avec un canif, & auſſi-tôt elles mourront. Lorſqu'ils en ont dans le gozier, toutes ſortes de drogues fortes les tuent; mais ſi elles ſont dans le bec, ou en un lieu, où on les puiſſe voir c'eſt le plutôt fait de les piquer.

SARCELLES; elles ſe font cuire à la broche flambées, & vuidées ſans être piquées ni bardées, & ſe ſervent pour rôt. Si on veut les mettre en entrée, on les envelope de papier, & on les ſert avec ragoût d'olives, ragoût de montans de cardons, aux navets, aux truffes, ou ſauſſes à la rocambole.

SARDINES, l'accommodage pour ces petits poiſſons eſt le même que pour les harangs frais. *Voyez* HARANGS.

SARIETTE, plante dont les feuilles ne ſervent guere en cuiſine que pour les feves de marais.

SAUSSE, en voici de différentes ſortes; pour le mouton, on met dans une caſſerole échalote hachée, peu d'ail; on écraſe l'ail & l'échalote enſemble; on y met une cuillerée de boüillon pour les délayer; on y ajoute enſuite deux cuillerées de coulis, du ſel, du poivre; on fait faire un boüillon à cette ſauſſe; on la paſſe au tamis dans une autre caſſerole avant que de la ſervir; on la fait échauffer un moment.

Une *ſauſſe mêlée* ſe fait avec perſil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché; on le poſe ſur le feu avec peu de beurre; on y met une pincée de farine, & on moüille de bon boüillon. Quand la *ſauſſe* eſt cuite & réduite à moitié; on y met deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayés avec du boüillon,

on fait lier la *ſauſſe*. On l'aſſaiſonne de bon goût, & on s'en ſert pour ce que l'on juge à propos.

Pour une *ſauſſe appétiſſante*, on prend toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade, de chacune ſuivant ſa force, après les avoir épluchées & lavées; on met trois échalottes; on fait boüillir le tout un petit moment. On le retire à l'eau fraîche; après l'avoir bien preſſé, il faut le piler bien fin dans un mortier; on le met enſuite dans une caſſerole, avec une cuillerée de boüillon, & deux cuillerées de coulis; on délaye le tout; on le paſſe au tamis dans une caſſerole; on y met ſel, gros poivre, un peu de beurre, une cuillerée de moutarde; on fait lier la *ſauſſe* ſans qu'elle boüille.

Pour une *ſauſſe au blanc* en gras & en maigre; on met dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras, du boüillon gras, & en maigre du boüillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de perſil, ciboule, ail, échalote, thim, baſilic, clous de gérofle, un peu de muſcade, quelques champignons entiers; on verſe du vin blanc, ſel, poivre; on fait boüillir le tout enſemble, & on le fait réduire à moitié; on paſſe enſuite cette *ſauſſe* à l'étamine pour en tirer un petit coulis. Quand on eſt prêt à s'en ſervir, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec de la crême; on la fait lier ſur le feu, & on eſt attentif à ne la point laiſſer tourner. On peut ſe ſervir de cette *ſauſſe* pour toutes les viandes & poiſſons, qu'on voudra mettre au blanc.

Pour une *ſauſſe au verjus*; on met dans une caſſerole, deux cuillerées de verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine. Il faut que cette *ſauſſe* ſoit claire; on la fait chauffer, & on s'en ſert pour des grillades, pour une *ſauſſe à la Provençale*; on met dans une caſſerole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gouſſes d'ail entieres; on paſſe le tout ſur le feu; on y met une pincée de farine; on moüille enſuite avec du boüillon, & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules; on fait boüillir cette *ſauſſe* à petit feu pendant une demi-heure; on la dégraiſſe; on ne laiſſe d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle ſoit perlée & légére. On ôte le bouquet & les deux gouſſes d'ail; on ſert avec ce que l'on juge à propos.

Pour une *ſauſſe Robert*, on met dans une caſſerole un peu de beurre avec une cuillier à bouche de farine; on fait rouſſir la farine à petit feu, quand elle eſt de belle couleur, on y met trois gros oignons hachés très-fin, du beurre ſuffiſamment pour faire cuire l'oignon; on moüille enſuite avec du boüillon; on dégraiſſe la *ſauſſe*, & on la laiſſe boüillir une demi-heure. Quand on eſt prêt à ſervir, on y met ſel, gros poivre, filet de vinaigre, de la moutarde, & on ſert de cette *ſauſſe* pour le porc frais & dindon.

Pour *une ſauſſe à la crême*, on met dans une caſſerole un peu de beurre, perſil, ciboule, échalote, le tout haché; une gouſſe d'ail entiére; on paſſe le tout ſur le feu, on y met une bonne pincée de farine, on moüille avec de la crême, ou du lait; on fait boüillir un quart d'heure; on paſſe la *ſauſſe* au tamis dans une autre caſſerole: quand on eſt prêt à ſervir, on y met un peu de bon beurre, avec une pincée de perſil blanchi, & haché très-fin, ſel, gros poivre; faites lier la *ſauſſe* ſur le feu; on peut ſe ſervir de cette *ſauſſe* pour toutes ſortes d'entrées au blanc.

Pour une *ſauſſe piquante*, on met dans une caſſerole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu, de bon beurre, plus une une cuilliere à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, ſel, gros poivre, du verjus ſuffiſamment pour éclaircir la *ſauſſe*; on la fait chauffer pour la faire

lier, en la remuant. Cette *ſauſſe* peut ſervir en gras & en maigre.

Pour une *ſauſſe de petit-maître*, bonne pour toutes ſortes de volailles & gibier, on met dans une caſſerole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, un peu d'eſtragon, deux clous de gétofle, un peu de bon boüillon, ſel, gros poivre; on fait boüillir le tout enſemble à très-petit feu pendant un quart d'heure; on dégraiſſe enſuite, & on paſſe la *ſauſſe* au tamis. On s'en ſert, comme on l'a dit, pour tout ce qu'on veut, ſoit volaille ou gibier.

Pour une *ſauſſe hachique*, qui peut ſervir de *ſauſſe verte* & *piquante*, on met dans une caſſerole une cuillerée d'huile fine, demi-ſetier de bon boüillon, une chopine de vin blanc; on fait boüillir le tout enſemble, & réduire à plus de moitié; on y met enſuite de l'échalote, du creſſon à la noix, de l'eſtragon, du cerfeuil, perſil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; on fait boüillir le tout enſemble un inſtant, & on ſert. Si on a un coulis à mettre dans la *ſauſſe*, elle n'en eſt que mieux. Cette *ſauſſe* peut ſervir pour une *ſauſſe verte* & *piquante*, à telle viande qu'on juge à propos.

SAUCISSES. On ſert les *ſauciſſes* avec de la viande de porc, où il y a plus de gras que de maigre; on la hache, & on y met du perſil, ciboule, hachés, aſſaiſonnés de ſel, fines épices. On entonne le tout dans des boyaux de veau, ou de cochon. On ficelle les *ſauciſſes* de la longueur qu'on veut, on les fait griller, on leur donne le goût qu'on juge à propos, comme truffes, échalotes; ſi c'eſt aux truffes, on en hache avec la chair, ſuivant la quantité qu'on veut: on met très-peu d'échalote, de peur que le goût ne domine. Des *ſauciſſes* plates ſe font de la même façon, avec cette différence, qu'on met la viande dans une crépine de porc, & on les grille de la même façon.

SAUMON, gros poiſſon couvert de petites écailles, long & large à proportion. Sa gueule eſt large, & fort garnie de dents; ſa tête eſt ſans écailles. Il a le dos d'un bleu noirâtre, & de grands yeux. Ce poiſſon naît dans la mer où il ſe pêche, ainſi que dans pluſieurs rivières, qu'il remonte au Printems juſqu'à leur ſource. Il y a des Naturaliſtes qui prétendent que le *ſaumon* naît dans les rivieres auſſi bien que dans la mer; qu'à la vérité celle-là les donne plus gros; que la Garonne & la Loire en produiſent beaucoup d'origine. D'autres veulent que ces poiſſons prennent d'abord naiſſance dans les fleuves ou dans les rivieres, & qu'ils deſcendent après dans la mer. Mais la plus commune opinion, eſt que le *ſaumon* va toujours à contre le fil de l'eau, & ne deſcend jamais; qu'il vient de la mer, & fuit ſur-tout les ſardines lorſqu'elles montent. Le tems où les rivieres abondent le plus en *ſaumons*, eſt ordinairement le mois de Mai, Juin & Juillet. Ils vivent d'eau trouble, & pour cela ces poiſſons cherchent toujours les endroits où il y a de la bourbe. Il y a des Pêcheurs, qui aſſurent avoir trouvé dans le corps des *ſaumons* d'autres petits poiſſons. Le *ſaumon* eſt extrêmement vif, & quand il nage, on diroit que c'eſt un trait qui eſt décoché.

Le plus ou moins d'âge du *ſaumon* décide de la maniere, dont on doit ſe ſervir pour le prendre. Quand il eſt petit, il ſe prend à l'hameçon: il faut à la vérité que ce piége ſoit gros, & proportionné à la force de ce poiſſon. On le prend au grand filet & à la naſſe; on le pêche auſſi avec la foüine: voici pour y réuſſir les particularités qu'il faut ſçavoir. Dans le mois de Mai les hirondelles tourmentent beaucoup les *ſaumons*, & de telle ſorte même, que ces poiſſons tout

Digitized by Google

fatigués de ſauter pour les éviter, vont ſe ranger au bord des rivieres, où ils s'enfoncent tantôt dans l'eau, & tantôt viennent ſur la ſuperficie. Cette remarque eſt aiſée à faire. Dans ce tems-là les Pêcheurs expérimentés ſe promenent le long de ces bords dans un bateau, & ſitôt qu'ils ont apperçus ſaurer quelque *ſaumon*, ils s'arrêtent à l'endroit. Ils prennent leur foüine armée de ſix à ſept pointes, & la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce poiſſon vient à reparoître ſur la ſuperficie de l'eau, & le prennent ainſi. Ce premier *ſaumon* pris, n'eſt qu'un appât pour en attirer d'autres, tellement que ſi-tôt qu'on l'a en ſa poſſeſſion, on le lie bien avec une corde, tout en vie qu'il eſt. On le tient ainſi dans l'eau, juſqu'a ce qu'il en vienne un autre qui ne manque point de le mordre. Quand le Pêcheur s'en apperçoit, il rire doucement à bord celui qu'il tient garoté, tandis qu'un autre la foüine à la main, ſe tient prêt à piquer le *ſaumon* qui fuit, quand il en eſt à portée.

Voici la maniere de les prendre aux filets. Les *ſaumons* ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de Mars; c'eſt dans ce tems que les Pêcheurs ſe diſpoſent à leur tendre des filets, qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds, & longs au moins de plus de trente; ou pour mieux dire ces ſortes de filets doivent occuper toute la largeur de la riviere, où l'on pêche, ou peu s'en faut. Au mot TENDRE LES FILETS, nous diſons comment on le doit faire pour les gros poiſſons. Quand ils ſont tendus, deux ou pluſieurs Pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, ſe promenent en deſcendant l'eau, tandis que les *ſaumons* donnent dans le piége. Ceux qui s'y ſentent pris rompent quelquefois le filet par les fortes ſecouſſes qu'ils y donnent; s'il s'y en prend pluſieurs à la fois, & qu'ils ne puiſſent s'en débarraſſer, ils ſe lancent les uns ſur les autres, s'il y a de l'eſpace, & ſe tuent. Quelquefois les *ſaumons* ſe prennent par haſard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux. Lorſque cela arrive, les Pêcheurs n'en ſont point fâchés.

Le *ſaumon* en cuiſine ſe coupe par tranches ou bardes; on le fait mariner avec un peu d'huile, bon beurre, ſel & poivre. On le fait griller en l'atroſant de ſa marinade, & on ſert deſſus des ſauſſes ou ragoûts, comme au turbot. On le ſert auſſi cuit au court-boüillon avec les mêmes ſauſſes ou ragoûts. Si on le veut ſervir pour un plat de rôt, on ne l'écaille point; quand il eſt cuit, on le met à ſec ſur une ſervierte, & du perſil verd autour. Si c'eſt pour entrée, on l'écaille, & on laiſſe le morceau entier comme pour rôt. Le court-boüillon pour le faire cuire ſe fait en mettant dans une petite marmite, ſuivant que le morceau de poiſſon eſt gros, du vin blanc, du boüillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, ſel, poivre, un morceau de beurre; on ficelle le poiſſon & on le fait cuire dans un court-boüillon.

SAUR, en terme de Fauconnerie, ſe dit de la premiere année d'un oiſeau, qui porte encore ſon premier pennage qui eſt roux. Il ne ſe dit que des oiſeaux de paſſage, des branchiers & des niais.

SAUVAGES, chiens *ſauvages*; on entend par-là les loups & les renards.

SCORSONNAIRES. Elles s'apprêtent en cuiſine comme les ſalſifix. *Voyez-y.*

SECTION DU CERF. La premiere choſe qu'on doit lever, ſont les dyntiers ou coüillons; après il faut commencer à le fendre à la gorge juſqu'au lieu des dyntiers, puis le faut prendre par le pied d'entre le devant, & inciſer la peau tout autour de la jambe au-deſſous de la joinrure, & la fendre depuis l'inciſure juſqu'au lieu de la poitrine, & autant aux autres jambes; après on

commence par les jambes, ou par les pointes des inciſures, & on le dépoüille.

SEME', bien ſemé, c'eſt quand à la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreüil, le nombre des andouillers ſe trouve pair; & mal *ſemé*, c'eſt quaud il eſt impair.

SENTIMENT, c'eſt quand un chien ſent le vent de la voie.

S'EN VA CHIENS. C'eſt aînſi qu'on parle aux chiens, quand ils chaſſent; les mêmes ſont, *il va là*, *chiens*, *outre vaux*, *chiens*, ce qui ſe doit dire à la diſcrétion du Piqueur. Ces termes ſe diſent les uns après les autres.

SE'PARER: on dit *ſéparer* les quêtes, c'eſt diſtribuer aux Veneurs & aux Valets de limier, une forêt par cantons, ou pluſieurs buiſſons, après les avoir écrits, & les avoir donnés par billets, pour aller au bois détourner les bêtes dont on traite.

SERRES, terme de Fauconnerie; ſe dit des ongles & des griffes d'un oiſeau de proie.

SERROT, c'eſt ainſi qu'on apppelle un bâton long d'un pied, parce qu'il ſerre une machine, dont on ſe ſert pour prendre des oiſeaux.

SILLER, ſignifie coudre les paupieres d'un oiſeau de proie, afin qu'il ne voie goutte, & ne ſe débate pas. Lorſque les Tendeurs ont pris des oiſeaux paſſagers, ils leur *ſillent* les yeux avec une aiguillée de fil.

SIROPS pour l'Hyver, comme fraiſes, groſeilles, framboiſes & mûres. Pour les faire on prend deux livres de ſucre pour une livre de fruit, on fait d'abord cuire le ſucre à caſſé, on y met une livre de fruit; dès qu'il a fait un boüillon court, on le retire du feu. On le met égoutter ſur un tamis; quand il eſt froid on le met dans des bouteilles, on les bouche ſeulement avec du papier, on en fait de l'eau pour boire ou pour glacer.

SOLDATS ET TROUPES.

L'Article XLVIII. du Réglement du mois de Juiller 1716. porte:

» Sa Majeſté défend à toutes ſes Trou-
» pes de marcher dans les grains, vi-
» gnes, prés ou autres endroits où elles
» peuvent faire dommage, ni d'y faire
» paſſer des chevaux, ſur peine d'indem-
» niſer les Propriétaires de la perte qu'el-
» les auront cauſé.

L'Article XLIX. du même Réglement porte:

» Défend auſſi Sa Majeſté aux Offi-
» ciers deſdites Troupes, ſoit dans les
» routes ou garniſons, de chaſſer dans les
» grains, ſur peine de payer le dommage,
» & d'être mis en priſon ſuivant les pro-
» cès-verbaux qui en ſeront faits: comme
» auſſi de chaſſer ſur les terres des Gen-
» tilshommes qui ſont conſervées, ni
» dans les garennes. Et lorſque faiſant
» route ils ſeront avertis par les Gardes-
» Chaſſes, de ne pas chaſſer ſur les ter-
» res de leurs Maîtres, ils ſeront obligés
» de ſe retirer, ſur peine de priſon &
» d'une amende applicable à l'Hôpital du
» lieu, ou au plus voiſin. «

SOLE, poiſſon qui s'accommode en cuiſine comme les limandes, les carlets, les plies. *Voyez-y.*

SOLLE, c'eſt le milieu du deſſous du pied des grandes bêtes.

SOLLE DE CHEVAL, c'eſt comme une ſemelle de corne qui eſt au-deſſous du pied. On la connoît facilement, en ce que le fer ne doit point porter deſſus.

SOMME'ES, s'entend à l'égard des pennes du faucon: on les dit toutes *ſommées*, lorſqu'elles ont entiérement pris leur croît.

SON DU COR, gros ton, & ton grêle.

SONNER un mot ou deux du gros ton, c'eſt quand le Piqueur donne le ſignal à quelqu'un de ſes compagnons pour le faire venir à lui.

SOR, ſe dit d'un oiſeau pendant la premiere

premiere année, où il porte encore ſon premier pennage qui eſt roux : il ne ſe dit que des oiſeaux de paſſage, & non des branchiers & des niais.

SORTIR DU FORT, c'eſt une bête qui débuche de ſon fort, qui eſt celui où elle a demeuré le jour.

SOUFFLEUR, ſe dit d'un cheval qui ſouffle, après qu'il a galopé, ou fait quelque rude travail. Les chevaux *ſouffleurs* font quelquefois peur, tant qu'ils ſoufflent rudement ; mais quand on l'arrête, & qu'on lui tâte le flanc, ſi on le trouve peu agité, alors il n'y a rien à craindre en achetant de ces ſortes de chevaux ; ce n'eſt point la pouſſe, ni aucune autre maladie de poumon qui les fait ſouffler ainſi. On appelle encore ces chevaux des chiffleurs.

SOUILLE, terme de Vénerie, ſe dit quand la bête noire ſe met ſur le ventre dans l'eau, & dans la bourbe.

SOUSGORGE, c'eſt le lanier de cuir qui paſſe ſous la gorge du cheval, & qui s'attache avec une boucle à la têtiere pour la tenir en état.

SOURCE : on dit, vol à la *ſource*. Voyez VOL.

SPE'ES, ce ſont des bois pouſſés d'un an ou deux.

SUBTIL, *mal ſubtil*, maladie qui arrive aux oiſeaux de proie, qui les affame, quoiqu'on leur donne toujours à manger.

SUCRE, il eſt d'un grand uſage pour les confitures, &c. Pour le faire clarifier, on prend le blanc d'un œuf, on le bat avec la main & de l'eau, ſuivant ce qu'on veut mettre de *ſucre* ; on le fait boüillir, en y mettant de tems en tems de l'eau froide, juſqu'à ce que le *ſucre* ſoit clair, & qu'on l'ait bien écumé ; on le tire du feu, & on le paſſe dans une ſerviette blanche, ou dans un tamis ; on en fait après tel uſage qu'il plaît.

SUIVRE, c'eſt quand un limier ſuit les voies d'une bête qui va d'aſſurance ; car quand elle fuit, c'eſt la chaſſer.

SUPPLICE.

L'Article II. de l'Ordonnance d'Août 1669. porte :

» Défendons aux Juges, & à tous autres, de condamner au dernier ſupplice pour le fait de chaſſe, de quelque qualité que ſoit la contravention, s'il n'y a d'autre crime mêlé qui puiſſe mériter cette peine, nonobſtant l'Article XIV. de 1601. auquel nous avons dérogé expreſſément à cet égard. «

SUPPRESSIONS.

L'Article XLI. de l'Ordonnance d'Août 1669. porte :

» Supprimons toutes charges de Prévôt, Commiſſaires, & Controlleurs Généraux & Particuliers des Chaſſes, enſemble tous les Officiers qui pourroient avoir été par eux commis, ſous quelque prétexte que ce ſoit ; faiſant défenſes aux uns & aux autres d'en continuer l'exercice, à peine de faux, mille livres d'amende, & de tous dépens, dommages & intérêts des Parties. «

SUR-ANDOUILLER, c'eſt un grand andoüiller qui ſe rencontre à quelques têtes de cerfs, qui excede en longueur les autres de l'empaumure.

SUR-ALLER, c'eſt quand un limier, ou un chien courant, paſſe ſur les voies d'une bête ſans en rabattre, & en remontrer à celui qui les mene.

SURFAIS, groſſe ſangle & large, qu'on met par deſſus les autres ſangles du cheval pour tenir la ſelle plus ferme.

SUR-MARCHER, terme de Chaſſe. *Voyez* SUR-ALLER, c'eſt la même choſe.

SURMULET, poiſſon, qu'on accommode en cuiſine comme le maquereau. *Voyez* MAQUEREAU.

SURNEIGE'ES, ce ſont les voies de bêtes où la neige a tombé.

SURPLUES, ce ſont des voies où il a plu.

SUSBEC, terme de Fauconnerie, c'eſt une maladie qui fait mourir beaucoup d'oiſeaux ; c'eſt un rhume chaud & ſubtil qui leur diſtille du cerveau, cela leur vient d'avoir été trop long-tems expoſé au froid.

TAI- TAI-

TAISE, terme de Chaſſeur, quand il voit la bête, ſçavoir, le cerf, le daim, & le chevreuil.

TAISSON, animal preſque ſemblable à un *renard*. Il a la peau vilaine, garnie d'un poil hériſſé, & de couleur griſâtre. Ses dents ſont fort pointuës ; ſon dos fort large. Le *taiſſon* ne s'écarte guére de ſon terrier, afin de ſe réfugier dedans, ſi-tôt qu'il entend la voix du Chaſſeur & des chiens. Cet animal eſt preſque toujours caché, quand il fait mauvais tems ; & l'on dit qu'il craint tellement le froid, que ſi on en prend un, & qu'on le mene dans une chambre où il y ait du feu, ce *taiſſon* ſe va d'abord mettre ſur le braſier. Sa morſure eſt dangéreuſe, à cauſe, dit-on, qu'il ſe nourrit de bêtes venimeuſes. Il vit fort longtems, & quand il eſt vieux, il devient aveugle. Quelques Naturaliſtes rapportent qu'alors les autres *taiſſons* lui apportent à manger. Les *taiſſons* ſe plaiſent dans les lieux montueux. Ils vivent de crapauds, & de vers. Ils aiment beaucoup les pommes & les raiſins, dont ils s'engraiſſent en Automne. Ils font auſſi la guerre à toutes ſortes de volatilles. Les femelles portent trois mois, & font deux & ſouvent trois petits. Lorſqu'une fois ces animaux ont tâté aux raiſins, ils font un grand dégât dans les vignes.

On trouve auſſi des *taiſſons* dans les bois, & dans les garennes, ſur-tout dans celles qui ſont expoſées au ſeptentrion, parce qu'ils n'aiment pas le grand jour ; ils n'en ſortent que la nuit, après le Soleil couché, ſi ce n'eſt dans les jours de l'Eté, que la faim les oblige à le faire plutôt.

Souvent les *taiſſons* ſe battent avec les *renards*, ils les chaſſent, & ſont plus mauvais qu'eux. Les premiers n'ont point d'odorat, & ne voient guére, ce qui fait qu'un homme armé d'un bon bâton peut en tuer un, en le voyant venir à lui.

Il y en a de deux eſpeces. Les premiers s'appellent *porcins*, parce qu'ils ont le nez ſemblable à celui d'un *porc*, ce ſont les plus gros ; & les autres *canins*, par rapport à leur nez, qui reſſemble à celui d'un chien. Ces animaux ſont auſſi appellés *blaireaux*.

Les *taiſſons* fientent loin de leur trou, dans un endroit où ils retournent toujours, juſqu'à ce qu'ils l'aient rempli, de maniere qu'on peut aiſément les prendre, quand on connoît leurs traces. Le pied du *taiſſon* differe beaucoup de celui des autres animaux qu'on chaſſe, ce qui en rend la connoiſſance plus facile. Il a les doigts du pied tous ſemblables, & le talon fort gros. Il peſe du pied, quand il marche, & le fait porter également à terre.

On chaſſe aux *taiſſons* ainſi qu'on fait aux *renards*, c'eſt-à-dire, avec des baſſets ; mais voici une choſe qu'il faut obſerver, avant que d'introduire le chien dans le terriet. Si ce terrier eſt ſur une montagne fort élevée, il faudra toujours faire entrer le chien par l'ouverture d'en bas, afin d'obliger le *taiſſon* à ſortir par celle d'en haut. Il faut prendre garde

que le terrier ne ſoit pas beaucoup profond, ni difficile à ouvrir. Enſuite, tandis que les chiens entrent dans la taniere d'un côté, il faut à l'autre côté, & deſſus cette taniere, frapper fortement avec des pioches, ou autre gros outil de cette nature, afin d'obliger le *taiſſon* de ſe retirer tout au fond. Après qu'on juge que le baſſet a rencontré, on l'appelle; puis avec les mêmes inſtrumens, dont on vient de parler, & après avoir mis les chiens aux aguets ſur le terrier, on le creuſe pour en faire ſortir l'animal, qui étant obligé de quitter la place, s'écarte, & eſt bientôt pris par les chiens qui le pourſuivent; mais il faut auſſi-tôt courir aux chiens, & tâcher d'aſſommer le *taiſſon*, crainte que dans le combat qui ſe donneroit entr'eux, le *taiſſon* ne bleſſât dangéreuſement les chiens. Les Chaſſeurs doivent auſſi prendre garde que cet animal ne ſe jette ſur eux, & ne les morde. La bleſſure, ainſi que nous l'avons dit, en eſt dangéreuſe, & difficile à guérir.

Les *taiſſons* ſe prennent auſſi aux collets, mais ils n'y reſtent guére, ſi l'on ne court promptement les aſſommer, parce qu'ils les coupent avec les dents. Le piége dont on ſe ſert pour cela, ſe tend, ou dans un ſentier, où l'on ſçait que le *taiſſon* doit paſſer, ou à la muce de cet animal; il y reſte pour l'ordinaire un poil rude, blanc aux deux bouts, & noir dans le milieu. A l'égard du piége, voici ce que c'eſt, ſoit qu'on le dreſſe dans l'un ou l'autre des endroits, dont on a parlé. Suppoſons que ce ſoit dans un ſentier. On prend un bâton A. (*Figure 8. Planche VIII.*) gros comme le bras, & un autre B. un peu plus gros, & tous deux pointus par le bas, & d'un pied & demi de longueur chacun. Le premier bâton aura un trou à quatre doigts près de l'extrémité d'en haut, & l'autre une mortoiſe, qui perce au même endroit, afin d'y mettre une poulie de bois. Vous piquez ces deux bâtons à un pied de diſtance l'un de l'autre; vous en aurez encore un autre D. long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, fourchu par le petit bout, & pointu par le gros, que vous plantez auſſi à un pied & demi ou deux pieds éloigné des autres. Il faut que tous les bâtons ſoient coignés bien ferme en terre. Quand cela eſt fait, on prend une corde G. à laquelle tient une boucle de fer, qu'on attache au bout d'en haut du grand bâton D. puis une autre H. qu'on paſſe dans le trou du bâton A. & après dans la morraiſe par deſſous la poulie du bâton B. & enfin dans la boucle de fer au bout de la corde qui eſt dans le trou du premier de ces bâtons, où doit être un petit nœud, qu'on arrête avec une petite cheville groſſe comme le doigt. Cela fait, on tire le bout de la corde, tant qu'elle bande entre les deux petits bâtons, & on aura une pierre E. peſant trente ou quarante livres, qu'on attachera au bout de la corde, pour la laiſſer pendre. Enſuite il faut rendre un collet F. à côté du bâton A. le bien tendre, en ſorte que le *taiſſon* ne puiſſe paſſer ſans s'y prendre.

Ce piége ſe dreſſe, ou dans une haie, ou dans un ſentier. Si c'eſt dans une haie, cela épargne la peine d'en faire une artificielle; ſi c'eſt dans un ſentier, on en forme une avec des branches d'arbres. Dans l'un & l'autre cas le collet doit être ſi bien tendu, que le *taiſſon* y paſſe la tête. Si la muce eſt trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtés avec un petit brin d'herbe; levez-le, s'il en eſt beſoin, avec une petite fourchette, afin que le *taiſſon* paſſe directement la tête dedans. Le piége eſt attaché à ce bout de la corde, ſi bien que quand la bête vient à paſſer, elle ſe prend; elle veut ſe débarraſſer, & pour peu qu'elle tire, elle fait tomber la cheville qui ſervoit d'arrêt à la corde, qui s'en allant à cauſe de la peſanteur de la pierre qui la tire, arrête le *taiſſon* par le col, & l'étrangle. Pour évi-

ter un inconvénient qui pourroit arriver à l'égard de la pierre, qui venant à tomber ſe trouveroit arrêtée par la haie, il faut toujours que le grand bâton qui la tient ſuſpendue, ſoit penché en dehors de cette haie, autrement l'effet de la machine ſeroit inutile. La *Figure* 8. *Planche VIII.* eſt celle de la machine, qu'on doit tendre dans la haie : on l'a donnée ſéparément avec les mêmes lettres, pour mieux faire comprendre ce que c'étoit.

Les haies artificielles ſont beaucoup plus ſûres pour tendre des piéges aux *taiſſons*, que les vives, parce qu'on y fait la paſſée comme on veut ; & il eſt certain que quand on a bien remarqué dans un ſentier le train de cet animal, il ne manque point d'y paſſer, ſi-tôt que la nuit eſt venuë. Le *taiſſon* ne retourne jamais en arriere, lorſqu'il trouve un chemin fermé ; il cherche au contraire toujours à s'y faire paſſage, ou à en trouver un tout fait, & la paſſée étant bien faite, il y paſſe d'abord, & ſe prend au collet, comme on l'a dit.

Voici une autre machine pour prendre les *taiſſons*, beaucoup plus ſimple que la précédente, & moins embarraſſante, mais elle n'eſt pas ſi ſûre. On cherche dans les haies une groſſe branche fourchuë, où l'on paſſe une corde dans la fourche, au bout de laquelle pend une groſſe pierre ; on poſe la pierre légérement ſur la branche la plus proche. Enſuite on fiche en terre deux forts piquets, à l'endroit où l'on a remarqué que la bête a paſſé ; il faut qu'ils ſoient percés tous les deux, afin d'y paſſer la corde, où la pierre eſt attachée, & au bout de cette corde ſe met le *collet*, juſtement dans la paſſée du *taiſſon*. Quand cet animal a paſſé la tête dedans, pour peu qu'il tire, il fait tomber la pierre, qui venant à ſortir de ſa place, fera un effort, & ſerrera tellement le goſier de ce *taiſſon*, qu'il s'étranglera. Il faut que la corde ſoit bien forte, autrement elle ſeroit ſujette à rompre par le ſaut que feroit la pierre, qui doit peſer trente livres.

On prend encore les *taiſſons* de la maniere ſuivante. Suppoſons que vous ſçachiez où il y a un *taiſſon*, ou un *blaireau*, piquez à l'endroit du trou un bâton A. (*Figure* 12. *Planche IX.*) d'un demi pied, tout à niveau de l'ouverture, & un autre B. gros comme le pouce, & long d'environ un pied ; & de l'autre côté du trou, à deux pouces près, ce piquet doit avoir une petite coche à quatre pouces haut de terre : elle eſt aſſez bien marquée dans la *Figure*, pour n'être point démontrée d'ailleurs. Enſuite ayez un autre bâton E. à l'un des bouts duquel il y aura un crochet, & à l'autre du côté E. une coche : ce crochet doit être quatre doigts plus long que l'eſpace d'entre les deux piquets A. B. le bâton aura un crochet à un des bouts du côté, & à l'autre B. une petite coche.

Tout cela obſervé, choiſiſſez un endroit éloigné de dix à douze pas du terrier, au trou où eſt l'animal, & à pleine portée d'un coup de fuſil, braqué juſte dans l'ouverture du terrier, ſans qu'il y ait rien qui empêche l'effet du coup, telles que pourroient être des branches d'arbres, ou autre choſe de cette nature. Après cela vous prendrez une fourchette de bois F. haute de quatre pieds ou quatre pieds & demi, vous la piquerez en terre à trois ou quatre pieds proche du terrier, puis une autre H. un peu plus haute, ſur leſquelles fourchettes vous poſerez votre fuſil K. bien pointé, comme on l'a dit, ce qu'un bon Tireur peut éprouver de l'œil, en le couchant en joüe. Quand ce fuſil ſera poſé juſtement, on l'attachera bien ferme aux deux fourchettes, afin qu'il ne ſe déplace point. Ce fuſil étant ainſi accommodé avec une ficelle qui ſoit forte, paſſez-la par deſſus le fuſil dans les fourchettes, & attachez-y une pierre J. peſant ſept à huit livres, & à l'autre bout du fuſil un petit bâton, gros comme la moitié du petit doigt, &

long d'environ deux pouces. Il faudra tirer ce bâton & la ficelle, tant que la pierre joigne preſque la croſſe du fuſil, & faire enſorte que ce bâton puiſſe être mis d'un bout dans la coche E. du piquet B. & l'autre dans celle de la marchette C. de ſorte que cette marchette ſoit élevée deſſus d'un pouce, & que la pierre par ſa peſanteur tienne le tout en état ; outre cela poſez ſur la marchette C. un petit ais D. long de huit à neuf pouces, & large de quatre à cinq, couvert de feuilles vertes, ou de terre, de maniere qu'il ne ſe voie point ; après cela bandez le fuſil, liez à la détente le bout d'une petite ficelle M. & attachez à la pierre l'autre bout, qui paſſera dans la fourchette, & cela fait, il faudra ſe retirer juſqu'au lendemain matin. Si la machine eſt bien tenduë, il eſt conſtant que le premier des animaux, dont nous parlons, ne ſortira pas du trou, ou n'y entrera pas, pour peu qu'il poſe le pied ſur l'ais, ſans faire tomber la marchette, qui fera agir tout le reſte de la machine avec ſuccès.

TALMOUZES. Pour en faire, on met dans une caſſerole un poiſſon d'eau, un demi quarteron de beurre, un peu de ſel ; quand l'eau bout, on y met deux cuillerées de farine, qu'on délaie bien juſqu'à ce que la pâte ſoit ferme ; on l'ôte de deſſus le feu, on délaie dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire, ſans être liquide ; on y met enſuite du fromage blanc, à la crême, bien égoutté, & fait du jour, qu'on délaie avec la pâte ; on prend enſuite des moules à petits pâtés, on y met une abaiſſe de feuilletage, de la même pâte que celle à petits pâtés, on la bat bien mince, & on la met de ſorte qu'elle déborde en quatre coins ; on couche deſſus la pâte à fromage de la groſſeur d'un petit œuf, & on l'enveloppe avec les quatre coins du feuilletage ; on dore avec de l'œuf battu ; on fait cuire au four à feu doux. Quand elles ſont cuites, & de belle couleur, on ſert chaudement pour entremets.

TALON. Le *talon* eſt un haut du pied du cerf, il ſert à diſtinguer ſon âge ; dans les jeunes le *talon* eſt éloigné de quatre doigts des os, ou ergots ; dans les vieux il joint preſque ces os, plus il eſt près, plus il eſt vieux.

TANCHE, poiſſon qu'on limonne, c'eſt-à-dire, qu'on met dans l'eau boüillante, & qu'on retire un moment après pour l'écailler. Vuidée, lavée, les nageoires ôtées, on la fait frire comme les autres poiſſons, & on ſert avec la même ſauſſe. On la met auſſi en fricaſſée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme le brochet.

TAQUET, terme de Fauconnerie : on dit, nourrir un oiſeau au *taquet*, lorſqu'il eſt en liberté au Soleil, & qu'on le fait revenir, quand on l'appelle, en frappant ſur le bord d'un ais ; c'eſt cet ais qu'on appelle *taquet*.

TAUCLEURE, terme de Fauconnerie, s'entend des mailles, ou taches différentes en couleur, qui ſe trouvent ſur le manteau des oiſeaux de proie.

TAUPINAMBOURS, eſpece de pommes de terres fort peu eſtimées. On les fait cuire dans l'eau, on les pele enſuite, & on les met dans une ſauſſe blanche avec de la moutarde.

TEIGNE. La *teigne* vient aux oiſeaux par divers accidens ; quelquefois pour avoir ſouffert trop de froid, ou ſur la perche, ou à la campagne, ce qui eſt commun aux oiſeaux tenus bas & maigres, car étant en cet état ils ne croiſſent pas comme il faut, & laiſſent pendre leurs ailes pour couvrir leurs mains, où ils ſe ſentent plus de froid, & voulant les garantir, leur ailes ſe gelent, & leurs mains auſſi, comme étant les parties les plus éloignées du cœur, où le ſang ſe retire. Quelquefois ce mal vient à l'oiſeau pour s'être débatu, s'il eſt d'un naturel à ſe tempêter au vent, car alors le ſang par le débatement va aux extrémités, qui ſont les ailes & les mains, de façon que ce ſang meurtri, ou ému,

Digitized by Google

n'étant évacué auſſi-tôt par la ſaignée ; vient à ſe corrompre ; & cauſe des boutons de *teigne* aux mains, & de petites veſſies aux ailes, de ſorte que l'oiſeau venant à ſe les crever avec le bec, le bout de l'aile paroît comme un fer roüillé. Il faut qu'on ſçache que rarement cette maladie ſaiſira un oiſeau qui ſera en bon état ; elle ne vient que d'un ſang ému par un excès de travail, qui ſe corrompt en ſes parties. Ce mal eſt d'autant plus à craindre, que l'oiſeau ſe trouve décharné en Hyver, & c'eſt une très-grande faute à ceux qui entretiennent la Fauconnerie, de n'avoir pas ſoin de leurs oiſeaux ; faute d'une poule, ils laiſſent perdre un bon oiſeau.

Pour préſerver les oiſeaux de la *teigne*, on les tient en bon point ; & s'il s'en trouvoit qui en fuſſent atteints, la premiere choſe qu'on doit faire, c'eſt de remonter l'oiſeau, car tant qu'il ſera bas, on ne le pourra guérir. Il faut en avoir ſoin, lui donner de bonnes viandes chaudes, comme pigeonneaux, moineaux, & autres petits oiſeaux, qu'on lui donnera en vie, s'il eſt poſſible, le tenant toujours dans un lieu où le froid n'entre point ; ſi l'on fait tant qu'il ſe remonte, il guérira facilement, en pratiquant ce qu'on va dire. Faites-lui un onguent de *boli armeni*, vinaigre, ſang de dragon, & ſalpêtre ; on lui en met par-tout où l'on voit qu'il a cette roüillure, ou des veſſies, ou des clous. Le lendemain faites un bain de vin blanc & de romarin, ôtez-lui toutes les peaux mortes, & demi-heure après baignez l'endroit où vous verrez qu'il ſera écorché, avec du coton trempé dans de l'eau, où vous aurez mis de la poudre d'aloës & d'alun, autant de l'un que de l'autre. Si du premier coup l'oiſeau ne guérit pas dans dix jours, on peut réitérer ce remede ; & ſi dans tout le mois de Mars il ne s'en trouve mieux, il n'en faut pas eſpérer autre choſe. La *teigne* des mains ſe convertit ſouvent en chiragre. S'il étoit vrai que le froid cauſât ſeul la *teigne*, les oiſeaux de paſſage qui ſont aux champs, ſeroient tous *teigneux*, ce qui ne s'eſt jamais vû en ceux que les Tendeurs prennent.

TEINTURE DE FILETS. En teignant les filets, ils en durent davantage, & ils n'épouvantent pas le gibier, ni le poiſſon, comme quand ils ſont blancs. Il n'y a que trois ſortes de *teintures*, qui ſoient néceſſaires pour toutes ſortes de *filets*, ſçavoir, la feuille morte, le jaune, & le verd.

La premiere, qui eſt la *teinture* la plus commune, & qui conſerve mieux les filets, eſt faite de tan, qu'on prend chez les Tanneurs, de quoi ils accommodent leurs cuirs ; mais comme on n'en rencontre pas par-tout, quand on en a affaire, celle qui ſe fera avec de la peau de noyet, ſuffira, & ſera auſſi bonne ; on la fera en cette ſorte. On béche en terre des racines de noyer, on en prend l'écorce, on la coupe par morceaux grands comme deux doigts, & ſur deux boiſſeaux de cette écorce on y met deux ſeaux d'eau ; on fait boüillir le tout enſemble l'eſpace d'une heure, puis on poſe les filets au fond du vaiſſeau, on met tous les morceaux d'écorce par deſſus ; on les laiſſe tremper vingt-quatre heures dans cette *teinture* ; on les tire après cela, on les tord pour les étendre, & faire ſécher. Ils ſeront teints de couleur brune, comme minime.

La ſeconde *teinture*, qui eſt jaune, ſe fait avec de l'herbe nommée éclaire, ou chélidoine, qu'il faut prendre à grandes poignées, & en froter le filet par-tout, comme ſi on le ſavonnoit ; & quand on l'aura fait ſécher, il ſera jaune-ſale.

La derniere couleur, qui eſt le verd, eſt la plus propre pour prendre les oiſeaux, parce qu'ils ont accoutumé de voir l'herbe qui eſt de la même couleur, & de marcher deſſus, ſi bien qu'ils ne s'épouvantent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle ſe fait avec du bled verd haché, & pilé en boüillie, dont on frote

le filet par-tout, puis on laiſſe l'un & l'autre pêle & mêle tremper vingt quatre heures.

La *teinture* qui ſe fera par un Teinturier en fil ou en ſoie, vaudra bien mieux, & durera davantage: on conſeille de s'en ſervir, ſi on eſt ſur les lieux pour le faire.

Nous avons déja dit que la *teinture* conſerve les filets, principalement celle qui eſt faite avec le tan, auſſi-bien que celle qu'on fait avec des racines de noyer; mais on avertit encore, quand les filets ſont moüillés, de n'être pas pareſſeux à les étendre à l'air, pour les faire ſécher promptement: il ne faut pas non plus les laiſſer dans l'eau l'Eté pendant les grandes chaleurs plus d'une nuit ſans les faire ſécher, parce qu'ils ſe rattendriſſent, & rompent facilement, après qu'ils y ont été pendant un jour. Pour ce qui eſt des ſaiſons fraîches, on les peut laiſſer coucher dans l'eau deux nuits & un jour, ſans qu'ils ſe gâtent.

Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, auſſi tôt qu'on les retire de l'eau, principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amaſſe une certaine laie, ou craſſe, qui étant ſéchée avec le filet, le mange & le mine peu à peu.

On doit toujours tenir les filets dans un lieu exempt de rats & de ſouris, & les ſuſpendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les rats & les ſouris les pourroient ronger.

Il ne faut pas négliger de rhabiller la moindre maille qu'on verra rompuë à un filet, car dès qu'il commence d'être rompu à un endroit, le reſte ne dure plus guére en ſon entier; & au contraire, ſi on a ſoin de le rhabiller ſouvent, il en durera un tiers, ou la moitié davantage.

TEMS. On dit, revoir de bon *tems*, lorſque la voie eſt fraîche, & de la nuit.

TENEUR, le nom du troiſiéme oiſeau, qui attaque le héron dans ſon vol.

TENIR A MONT, c'eſt lorſque l'oiſeau ſe ſoutient en l'air, en attendant qu'il découvre quelque choſe.

TENIR LA VOIE, c'eſt la ſuivre.

TERRES ENSEMENCE'ES.

L'Extrait de la Déclaration du Roi du 11. Juin 1709. porte:

» Faiſons très-expreſſes inhibitions & » défenſes à tous Gentilshommes, & autres ayant droit de chaſſe, de chaſſer » avec chiens & oiſeaux, à pied ou à » cheval, ſur les terres enſemencées, de » quelque grain que ce puiſſe être, juſqu'après la récolte prochaine, à peine » de privation de leur droit de chaſſe, & » de cinq cens livres d'amende, conformément à l'Article XVIII. du Titre » de Chaſſe du mois d'Août de l'année » 1669. & en outre de cinq cens livres » d'amende applicables aux Pauvres du » lieu le plus proche, enſemble de tous » dépens, dommages, & intérêts contre » le Propriétaire, Uſufruitier, ou Fermier, » leſquels dommages & intérêts ne pourront être liquidés à une moindre ſomme que celle de cent livres.

» Voulons que les mêmes peines aient » lieu contre tous Marchands, Artiſans, » Payſans, & tous autres Roturiers, qui » n'ont point droit de chaſſe; & ce, » outre les peines portées par l'Article » XXVIII. du même titre des chaſſes » de notre Ordonnance du mois d'Août » 1669. lequel, enſemble l'Article XVIII. » du même titre, ſera au ſurplus exécuté » ſelon ſa forme & teneur; & ſeront » toutes les Sentences qui interviendront » en cette matiere, exécutées par proviſion, nonobſtant toutes oppoſitions, » ou appellations, & ſans y préjudicier, » à quelques ſommes qu'elles puiſſent » monter. «

TERRIER, demeure que les lapins, les renards, & autres animaux ſemblables ſe creuſent en terre, & où ils ſe ſauvent de la pourſuite des Chaſſeurs.

TERRINES, ce ſont, en terme de

Cuiſine, des viandes cuites & ſervies dans des *terrines*. Pour faire une *terrine* de bœuf, on coupe de la tranche en petites tranches avec du petit lard maigre, perſil & ciboule hachés, fines épices, une feuille de lautier; on prend une *terrine*, on y fait un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'aſſaiſonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie, & deux cuillerées d'eau; on fait cuire ſur de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la *terrine*; quand il eſt cuit, on le dégraiſſe, ſi on le juge à propos, & on ſert dans la *terrine*. La *terrine* à la couënne ſe fait de la même façon, à cette différence, qu'à la place de petit lard, on prend de la couënne de lard le plus nouveau, qui ne ſente rien, qu'on nettoie, qu'on dégraiſſe, & on s'en ſert de même.

TETES ou RAMURES DE CERFS. Les *cerfs* ne portent leur premiere *tête*, qu'on appelle *dagues*, qu'à deux ans; à la troiſiéme ils doivent porter ſix ou huit cornettes; à la quatriéme ils en portent huit ou dix; à la cinquiéme dix ou douze; à la ſeptiéme leurs *têtes* ſont marquées & ſemées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en groſſeur. Voyez la figure d'un bois de *cerf*, (*Figure 21. Planche IX.*) & l'explication des parties qui la compoſent. A. eſt la meule, & ce qui l'environne s'appelle pierrures; auſſi voit-on que cela reſſemble à de petites pierres attachées les unes contre les autres en forme de rocher. B. marque les premiers andoüillers, C. le ſecond. D. ce ſont les cors, ou chevillures, qui viennent après juſqu'à la couronne. E. eſt la perche, F. les gouttieres, & ce qui eſt ſur la croûte de la perche ſe nomme perlure. *Voyez* FUMÉES DE CERF.

TETE', portant trochures, qui porte trois ou quatre chevilles, andoüillers, ou épois, à la ſommité de leur bois.

TETE ENFOURCHE'E, dont les dards du ſommet font la fourche. On dit auſſi, *tête* bien chevillée.

TETE PAUME'E, celle dont la ſommité s'ouvre, & repréſente les doigts & la paume de la main.

TETE COURONNE'E, celle dont les cors font une eſpece de couronne; elles ſont rares, & c'eſt la belle *tête* que doivent avoir auſſi les andoüillers dans les meules, les rayeures enfoncées, & être fort ouvertes. On appelle une *tête* faux marquée, celle qui n'a pas les cors & les chevilles pareils dans les deux perches.

TETE. On dit, faire la *tête* d'un oiſeau, c'eſt-à-dire, l'accoutumer au chaperon.

TETE DE CHEVAL. Il faut pour être belle, qu'elle ſoit courte. Les *têtes* trop longues ſont difformes, & ne conviennent qu'aux chevaux où on ne regarde pas à cette partie de ſi près; on les appelle des *têtes de vieilles*.

Ce qui contribuë plus à la belle *tête*, eſt lorſqu'elle eſt bien placée; & un cheval l'a telle, lorſqu'elle eſt ſituée haut, & qu'il la ramene en ſa ſituation naturelle, qui doit être de maniere que le devant de la *tête*, c'eſt-à-dire, que le front & le nez tombent à plomb.

Maux de TETE. Les chevaux ſont ſujets aux *maux de tête*; ces maux ſont dangéreux, car ſouvent on ne ſçait qui les produit. Un cheval attaqué du *mal de tête*, eſt morne, triſte, & tout entrepris de ſes membres; & ſi on tire du ſang au cheval dans cette maladie, & qu'il devienne jaune, c'eſt une marque que ſon mal vient de bile; il a auſſi les levres jaunes en dedans, & les yeux.

Le cheval, outre les ſymptômes dont on vient de parler, mange mollement, tient la tête baſſe, l'oreille abatuë; il a les nazeaux ouverts, & chancelle en marchant. Si c'eſt donc la bile qui cauſe ce mal,

Prenez quatre pintes d'eau de fontaine, ou de riviere, & en faites une leſſi-

ve

ve avec cendre de ſarment, environ ſix pintes; cette leſſive étant faite, pour la premiere fois, repaſſez-la, boüillant quatre fois ſur les mêmes cendres; puis ajoutez-y une livre de bonne huile, & un quart de livre de baies de laurier en poudre, mêlez bien le tout. Cela fait,

Tenez le cheval bridé du ſoir au matin, tirez-lui du ſang en abondance des flancs, & deux heures après faites-lui prendre par les nazeaux deux verres de cette compoſition ci-deſſus. Laiſſez-le encore bridé deux heures après la priſe, puis le débridez, & lui donnez à boire de l'eau blanche, & à manger du ſon moüillé, du foin, du pain, & de ce qu'il voudra. Il faut le laiſſer manger pendant un quart d'heure, puis le débrider pendant deux heures, qu'on lui fait prendre par les nazeaux un verre de la compoſition ci-deſſus, par chaque nazeau. Il faut continuer cela, & obſerver les mêmes tems, tant pour le manger, que pour le remede, juſqu'à ce qu'il l'ait pris entiérement; il décharge beaucoup le cerveau. Quand cela eſt fait, il faut mettre le cheval dans un lieu obſcur avec bonne litiere, ſans bruit ni d'hommes ni de chevaux, afin qu'il dorme.

Il y a un autre *mal de tête*, qu'on appelle *mal de feu*. Si-tôt qu'on s'apperçoit qu'un cheval eſt atteint de ce mal, il faut lui faire prendre de l'orviétan, ou de la thériaque dans du vin, pour lui garantir le cœur du venin qui accompagne ce mal; puis on parfume l'écurie, on change de ſeau, de pelle, & de tous les autres meubles d'écurie.

Puis on prend de l'ellébore, gros comme un fer d'aiguillette, on perce la peau devant la poitrine du cheval, on y inſinuë cet ellébore entre cuir & chair, enſorte qu'il puiſſe aiſément y reſter. Il fera enfler la partie gros comme une forme de chapeau, & attirera la fluxion en cet endroit. Autre remede:

Si-tôt qu'on s'apperçoit que le cheval quitte l'avoine, on le ſaigne des deux veines du larmier, enſuite on lui donne le remede que voici.

Prenez une poignée de l'herbe appellée *morſus diaboli*, autant de fumeterre, une once de ſemence de cumin, demi-once d'*aſſa fœtida*; mettez le tout avec une pinte de bonne biere, ou de vin blanc, dans un pot bien couvert avec une veſſie de pourceau, & du papier par deſſus, & le faites boüillir au bain-marie; étant fait, faites-le avaler tiéde au cheval, après l'avoir coulé dans un tamis, ou linge blanc: il faut que ce ſoit deux ou trois heures après la ſaignée, & le tenir bridé quatre heures après la priſe, puis vous lui donnerez le lavement qui ſuit.

Faites une bonne décoction avec des herbes émollientes, comme mauves, guimauves, &c. cinq chopines de perir-lait, ou de beurre, avec une once de polycreſte en poudre; faites boüillir le tout un demi quart d'heure; ajoutez-y une once de coloquinte coupée menu; coulez, & ajoutez-y une once de miel; donnez le tout tiéde en lavement.

Voici un remede qu'on peut donner au cheval, dès qu'on s'apperçoit qu'il quitte l'avoine, à cauſe du *mal de tête* qui commence à le tenir; & pour cela, prenez une once d'alun brûlé & pulvériſé, autant de ſel de verre, deux onces de ſucre candi; mettez le tout dans une chopine de vin blanc, & le donnez au cheval deux heures après l'avoir bridé, & le débridez enſuite, pour le traiter à l'ordinaire.

TETE, en Cuiſine. Pour apprêter une *tête de veau*, on lui ôte ſes mâchoires, on la fait dégorger une nuit entiere dans l'eau; après on la fait blanchir, & cuire avec une eau blanche, on délaie dans une marmite une poignée de farine; on fait boüillir cette eau, avant que de mettre la *tête* dedans; on l'aſſaiſonne de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carotes, panais; quand la *tête* eſt bien cuite, on la met égourter, on

découvre la cervelle, & on la ſert avec une ſauſſe au vinaigre. On peut auſſi, quand elle eſt cuite, la ſervir avec pluſieurs ſauſſes différentes, comme ſauſſe à la poivrade, ſauſſe à la ravigote, ſauſſe à l'Italienne; quand elles ſont avec leur peau, on peut les farcir, ou les mettre en ballon, & ſervir avec pluſieurs ragoûts différens.

Les *têtes d'agneau* s'accommodent comme les oreilles de veau, dans une braiſe blanche.

La *tête de cochon* ſe ſert en hure de ſanglier. Quand elle eſt nette, on la deſoſſe à moitié, ſans ôter la peau; on la pique en dedans avec du gros lard; on l'aſſaiſonne de ſel, épice mêlée, perſil, ciboule, champignons, ail, le tout haché, enveloppé & ficelé; on la fait cuire dans une bonne braiſe faite avec boüillon, vin rouge, gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre; quand elle eſt cuite, on la laiſſe refroidir dans la braiſe, & on la ſert ſur une ſervietre pour entremets du milieu.

TESTICULES D'UN CHEVAL retirés dans le corps par la violence du mal. Lorſqu'on s'apperçoit de cette incommodité, & que cherchant ces parties, on ne les trouve point, on ſaigne le cheval au flanc, puis on lui donne un lavement ramollitif, fait avec une décoction de mauves, guimauves, farine de lin, & feuilles de violettes, & des herbes qui ſeront bien cuites, parmi leſquelles il y aura de l'huile de lin; vous en froterez les *teſticules* de votre cheval, après l'avoir mis ſur la paille, ou dans un pré, & quand les *teſticules* ſont revenus, vous les empoignez, & les liez avec une corroie de cuir fort doux; on fait enſuite lever le cheval, qui fientera, & urinera auſſi-tôt.

TESTICULES ENFLE'S. Cette enflure provient de pluſieurs cauſes, & le remede ordinaire eſt de mener le cheval à l'eau, qui par ſa froideur repouſſe l'humeur qui ſe décharge dans les bourſes, ſuppoſé qu'elles ne ſoient pleines que de vent, ou que l'enflure ne ſoit cauſée que par une légere inflammation; & ſi ce mal eſt plus grand, appliquez-y le cataplaſme qui ſuit.

Prenez cire jaune, beurre frais, & huile d'olive, de chacun demi-livre, demi-ſetier de bon vinaigre; mêlez le tout, & le faites cuire enſemble juſqu'à ce que le vinaigre ſoit à peu près conſommé; ôtez-le du feu, & ajoutez à la compoſition une once de camphre en poudre; mêlez bien le tout, & l'appliquez ſur l'enflure des bourſes, & quatre heures après remettez en de nouvelles, ſans ôter l'autre, ni l'envelopper; continuez de la ſorte.

Et ſi cette enflure eſt cauſée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le remede ci-deſſus qui a ôté l'inflammation, il faut ſonger à châtrer le cheval, & l'eau en ſortira auſſi-tôt, & le cheval ſera hors de danger, pourvu qu'il n'y ait point d'ulceres aux *teſticules*.

TESTICULES MEURTRIS. Le remede ordinaire qu'on pratique à ces ſortes de maux, eſt de châtrer le cheval, mais il faut avant cela ôter la douleur & la fluxion; & pour cela,

Prenez une chopine de jus de choux verds, demi-livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de ſavon noir, avec une livre de farine de féves; mêlez le tout enſemble, & le beurre après l'avoir fondu, & en faites un onguent que vous appliquerez à froid ſur les *teſticules*, avec une veſſie de porc par deſſus, & un bandage. S'il y avoit de la matiere formée dans les *teſticules*, appliquez-y un emplâtre d'onguent pour réſoudre, & le cataplaſme par deſſus. Il faut ſaigner le cheval au commencement de la cure, & à la fin, & ne lui donner que du ſon, dans lequel tous les jours on mettra deux onces de criſtal minéral.

TETIERE, ſe dit à l'égard du cheval, de la partie de la bride qui lui entoure la tête, des crins qui ſoûtiennent les mors & les longes.

THON, c'eſt un gros poiſſon de mer, que l'on envoye tout mariné de Provence, qu'on ſert en ſalade, & qui peut encore ſe mettre pour entrée : on l'arrange ſur le plat qu'on doit ſervir avec beurre, perſil, ciboule hachés ; on le panne de mie de pain : on lui fait prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiére. Quand on eſt dans des endroits, où on en peut avoir de frais, on l'accommode, comme le ſaumon frais.

THYM eſt une des fines herbes, qui entre dans les bouquets, qu'on met dans les ſauſſes & dans les ragoûts.

TIC, maladie des chevaux ; on connoît qu'un cheval a le tic, lorſqu'il a les dents de deſſus ou de deſſous uſées, & encore mieux en le voyant manger ; car il appuiera le haut des dents contre la mangeoire, & fera comme un rot du goſier. Voila ce qu'on appelle tic, & avec ce défaut il ne faut point ſe charger d'un cheval, car il n'y a point de remede. C'eſt une mauvaiſe habitude du cheval, qui vient de nature & qu'on ne peut corriger.

TIEN LE BIEN, c'eſt la filiere même.

TIE'RAN, c'eſt une bête qui a atteint lâge de trois ans.

TIERCELET, terme de Fauconnerie, qui ſe dit des mâles des oiſeaux de proie, comme de faucon, d'autour, de gerfaut, &c. Ils ſont ainſi nommés parce qu'ils ſont d'un tiers moins gros que leurs femelles.

Le tiercelet eſt une eſpéce d'autour. Il eſt le mâle & prend les perdrix ; il eſt auſſi nommé *tiercelet* parce qu'ils naiſſent trois en une même nichée, deux femelles & un mâle.

TIMBALE. Pour faire toutes ſortes de *timbales* en Cuiſine, on fait une pâte de la maniere ſuivante. On met ſur une table un litron de farine ; on fait un trou dans le milieu, pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de ſain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de ſel ; on paitrit cette pâte, qu'elle ſoit bien ferme ; enſuite on en prend les deux tiers, qu'on abbat avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu ; on met cette pâte dans une petite caſſerole, on l'étend dans le fond & autour, pour qu'elle prenne la forme de la caſſerole ; on met deſſus tel ragoût de viande, ou de poiſſon qu'on veut, pourvû qu'il ſoit cuit, refroidi, & courte ſauſſe ; on peut même déguiſer de cette façon toutes ſortes de ragoûts, qui ont été ſervis ; après on abbat la pâte, qu'on a mis à part de la même épaiſſeur ; on en couvre la viande, & on moüille les bords pour les coller enſemble, de la même façon que l'on feroit pour une tourte ; on pince tous les bords pour les coller enſemble ; on fait cuire au four, ou à la braiſe ; on enterre la caſſerole de cendres chaudes, & du feu ſur le couvercle : quand la pâte de la *timbale* eſt cuite, on la renverſe doucement ſens deſſus deſſous dans le plat, qu'on doit ſervir. On fait un trou dans le milieu, de façon, qu'on puiſſe remettre le morceau de pâte qu'on a ôté, pour qu'il n'y paroiſſe pas. On met dans la *timbale* une ſauſſe telle qu'on juge à propos, ſuivant la viande, qu'on a mis dedans.

TIRASSE, eſpéce de filet, dont on ſe ſert pour prendre les cailles. On dit prendre *les cailles à la tiraſſe*. La *tiraſſe* ſe peut faire en mailles quarrées, quoiqu'ordinairement on les faſſe en lozanges ; ſi on les fait en mailles quarrées, voyez *filet à mailles quarrées*, & quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde aſſez forte, que vous laiſſerez pendre cinq ou ſix pieds de chaque bout, plus que la longueur de la *tiraſſe*, afin de s'en ſervir pour traîner le filet, que vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous déſirez faire la *tiraſſe* de mailles en lozanges, il faut la lever comme on l'a dit au mot MOULINET, & lui donner au moins deux cens mailles de levure d'un pouce de large ; on lui en peut

donner juſqu'à quatre cens, ſi l'on veut; mais pas davantage, parce qu'elle ſeroit trop forte à traîner. La *Figure* 47. *Planche II.* ſervira de modéle. La longueur ſe prend depuis J. juſqu'à K. qui eſt le côté par où elle doit être levée ou commencée, & non en l'autre ſens; il faut qu'elle ait de queue depuis G. juſqu'à L. trois toiſes; & quand le filet ſera achevé, on paſſera une corde G. K. Q. aſſez forte dans toutes les mailles du dernier rang, & on attachera cinq ou ſix des dernieres à la corde, à l'endroit marqué J. & autant à l'autre côté, au bout du filet K. éloigné de J. ſelon la largeur qu'aura toute la *tiraſſe*. Le reſte des mailles doit avoir la liberté de couler au long de la corde depuis J. juſqu'a K. Il faudra laiſſer pendre au deux côtés du filet cinq ou ſix pieds de la corde, comme ils paroiſſent dans la *Figure* 46. de la même *Planche*, par les lettres A. D. pour tenir la *tiraſſe* en traînant ſur les cailles, & pour élargir davantage quand on voudra. Il faut toujours que ces ſortes de filets ſoient faits de bon fil aſſez gros, & fort retors bien rondement en trois brins. On les peut teindre ſi l'on veut en couleur brune, comme on l'enſeigne au mot TEINDRE LES FILETS.

TIRASSER, c'eſt tendre la tiraſſe.

TIRER DE LONGUE, c'eſt quand la bête s'en va ſans s'arrêter.

TIRER SUR LE TRAIT, c'eſt quand le limier trouve la voie & veut avancer.

TIREZ, CHIENS, TIREZ, c'eſt le terme dont on ſe ſert pour faire ſuivre les chiens quand on les appelle.

TIROIR, c'eſt proprement les ailes d'un chapon, ou d'un coq d'Inde, dont ſe ſervent les Fauconniers pour rendre gracieux leurs oiſeaux, & les reprendre au poing.

TOILE vol à la toile. *Voyez* VOL.

TOILES, c'eſt ce qui ſert à enfermer les bêtes noires.

TOMBERELLE. *Voy.* TONNELLE.

TOMBISSEUR. *Voyez* HAUSSE-PIED.

TONNELLE, filet qui ſert à prendre les perdrix, & qui ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queue, ou de longueur, ni guère plus de dix-huit pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. On voit à la *Figure* 38. *Planche I.* ſa longueur qui ſe prend depuis la lettre A. juſqu'à G. elle doit être faite en diminuant vers la queue A. de ſorte que dans le fond, il n'y ait que cinq ou ſix pouces de hauteur. Ce *filet* ſera de bon fil retors en trois brins, non trop gros, teint en couleur verte, jaune, ou minime, ainſi que nous l'avons dit au mot TEINTURE DES FILETS. Les mailles en ſeront d'un pouce & demi, ou deux pouces de l'argeur; on peut lui en donner trente de levure, plus ou moins ſelon la largeur des mailles. Cette levure paroît à la *Figure VII.* & pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G. pour mailler de ſuite, on prend celle de l'autre côté H. on continuë de mailler en rond, comme on l'a dit au mot FILETS EN RONDS, juſques aux ſix, ou ſeptiéme rang, auquel on prend deux mailles à la fois, à un endroit ſeulement, afin de diminuer le filet; on fait la même choſe de quatre en quatre rangs, pour faire que le *filet* s'étréciſſe par degrés, & ſe trouve en finiſſant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour. Après que le *filet* eſt achevé, il faut paſſer dans les dernieres mailles du bout le plus large, une verge de bois bien unie, & groſſe comme une baguette de fuſil, ou d'arquebuſe, qu'on ploie en rond, comme ſeroit un cercle de tonneau, puis on attache ces deux bouts enſemble l'un ſur l'autre, pour tenir le cercle en état. On en mettra d'autres plus petits par degrés aux endroits marqués des lettres F. E. D. C. B. éloignés les uns des autres à proportion de la longueur que ſera la *tonnelle*. On y met les cercles plutôt ronds, que d'autre forme, afin qu'elle ſe puiſſe aiſé-

ment placer dans le fond d'une raize, entre deux ſillons de bled, ou de gueret. Pour joindre ou attacher ces cercles au *filet*, il convient de les faire paſſer dans un rang de mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge enſemble, afin qu'ils ne s'ouvrent pas plus qu'il ne faut, & qu'ils ſoient toujours en même état. Il faudra attacher aux deux côtés du cercle de l'entrée deux piquets A B. C D. longs d'environ un pied & demi, qui ſerviront pour tenir la *tonnelle* tenduë bien droite. On en mettra un autre A. long d'un pied, à la queuë du *filet* pour le tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux haliers ſimples pour accompagner la *tonnelle*, qui ſeront faits de mailles à lozanges, ou quarrées; il n'importe, pourvu qu'ils ſoient d'un pied de haut, de les faire de mailles à lozanges. *Voyez* FILETS DE MAILLES A LOZANGES; & ſi on les veut de mailles quarrées, la méthode s'en trouve au mot FILET EN MAILLES QUARRE'ES. Chaque halier ſera de ſept ou huit toiſes de longueur : quand ils ſeront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M. N. O. P. H. I. K. L. gros comme le petit doigt, & longs d'un pied & demi, afin de les pouvoir tendre aux deux côtés de la *tonnelle*, quand on s'en voudra ſervir.

La chaſſe des *perdrix* avec la *tonnelle* eſt le plaiſir des Grands Seigneurs. Il n'eſt pas permis à tout le monde de *tonneler*; car il faut ou avoir droit de chaſſe, ou être Seigneur en Fief pour en avoir le pouvoir; hors cela, ſi on le fait, ce n'eſt qu'avec crainte & en riſque de ſe faire de groſſes affaires. On prend à la vérité beaucoup de plaiſir à cet amuſement, mais il demande bien des choſes eſſentielles : pour y réuſſir, il faut un Tonneleur qui ſçache bien ſon métier, c'eſt-à-dire, qu'il ne manque point à de certaines circonſtances, ſans leſquelles abſolument cette chaſſe ne peut être qu'infructueuſe, c'eſt ce que nous dirons ci-après. De plus un Chaſſeur doit connoître les endroits, où l'on peut *tonneler* heureuſement. Les véritables endroits ſont les bleds verds, les terres en friche, & autres lieux ainſi applanis, où l'on peut découvrir les compagnies de *perdrix* entieres, ſans que rien les puiſſe dérober à la vuë. Ainſi ni les bleds, lorſqu'ils ſont déja élévés, ni les broſailles, ni les bois, ni les vignes n'y ſont point propres. On chaſſe durant tout le jour à la *tonnelle*; lorſqu'on a un chien couchant avec ſoi, pour quêter les *perdrix* & faire arrêt deſſus; mais ſans chien, on ne peut y aller qu'à la pointe du jour, qui eſt le temps le plus propre pour remarquer par leur chant, l'endroit où elles ſont. Elles ne manquent jamais de chanter à cette heure. Quand on chaſſe avec le chien; on ſuppoſe que ce ſoit un chien bien inſtruit, & dont les arrêts ſont aſſurées; pour-lors on va prendre ce divertiſſement avec quelque certitude d'y réuſſir. Il faut tenir cet animal attaché à un long cordeau, qu'on lui lâche pendant tout le tems qu'il quête; mais ſi-tôt qu'il a bien rencontré, & qu'il a fait arrêt, on remarque l'endroit, on tire à ſoi le chien, & on le fait aller derriere, le tenant toujours attaché : puis on le donne à tenir à quelqu'un des Chaſſeurs, qui ſe tient à l'écart. Quand le *Tonneleur* a trouvé le gibier, il commence à dreſſer tout ſon équipage, à déployer le *filet*, & à monter une vache, dont la fabrique eſt telle, que nous le dirons dans la ſuite. C'eſt par le moyen de cet animal accommodé avec art, qu'on fait aiſément donner les *perdrix* dans le piége, pour les découvrir de fort près; car il eſt eſſentiel de les voir. Pour les pouſſer dans les *filet*, on a une vache artificielle Q *Figure* 38. *Planche I.* on la monte, on charge ſur ſon épaule la *tonnelle* & les haliers, puis prenant la vache par le milieu R. on va doucement de côté & d'autre, regardant par deux trous S. juſqu'à ce qu'on ait apperçu la compagnie de *perdrix*. Alors on la remarque bien; on approche un peu

Digitized by Google

deſſus, puis on recule en tournant tout autour, juſqu'à ce qu'on les voie bien aſſurées, & qu'elles marquent n'avoir point de peur. Outre cela on examine de quel côté les *perdrix* ſemblent plutôt vouloir aller. Cela obſervé on ptend ſon tour bien loin, on pique la vache toute droite, afin de déplier la *tonnelle*, & la tendre auſſi-tôt. Lorſque le *Tonneleur* veut tendre ſa *tonnelle*, il en pique d'abord le bout A. dans une raie de bled: enſuite tirant du côté des *perdrix* G. il tend ſes *filets* M. N. O. P. H. J. K. L. Voici comment.

Il plante les deux piquets A B. C D. attachés au cercle de l'entrée de la *tonnelle* de maniere qu'elle ſoit tenduë roide: après cela il déploie ſes halliers, & les tend à côté de la *tonnelle*, comme on le peut voir. Enſuite il reprend la vache d'une main, marchant toujours derriere, & acheve de piquer ainſi ſes *filets*, en tirant de biais du côté des *perdrix*. Cela fait, ce Chaſſeur reprend ſa vache en main, il s'écarte, & va loin derriere les *perdrix*; puis il s'en approche doucement, allant toujours de côté & d'autre, comme une vache qui broute, (cet animal eſt aimé des *perdrix*,) & regardant par les deux trous S. de la vache artificielle, quand il en eſt proche, & que ſa vuë les découvre à plein, il en obſerve tous les mouvemens: ſi elles s'arrêtent & levent la tête, c'eſt une marque qu'elles ont peur; alors il faut ſe reculer de côté, ſe coucher à la renverſe avec la vache ſur ſoi, ſe retourner, & faire comme une vache qui ſe vautre, crainte de les épouvanter davantage, & de les obliger par-là de s'envoler bien loin. Il faut après cela ſe lever, & marcher aux *perdrix*, comme auparavant. Si les *perdrix* alors ne paroiſſent point étonnées croyant que c'eſt une véritable vache, on s'approche d'elles de plus en plus, & les chaſſant petit à petit, on les fait aller droit à la *tonnelle*. Souvent il y a de ces *perdrix*, qui s'écartent; pour-lors il faut les tamener à la campagne, & les pouſſer dans les *filets*. Quand elles en ſont proche, & qu'elles veulent paſſer, elles ſentent de la réſiſtance; on les preſſe, & ne ſçachant par où paſſer vîtement, elles vont le long du *filet*, qui eſt tendu en biaiſant, & tirant du côté de la *tonnelle*, elles en trouvent l'entrée, où elles entrent enfin à force d'être pouſſée, & après avoir héſité un peu de tems à le faire dans la crainte du danger. Si-tôt que les *perdrix* ſont entrées, on jette la vache à bas, on court à la *tonnelle* pour fermer l'entrée du *filet*, & ptendre le gibier qu'on y trouve. Enſuite on replie tout l'équipage, & l'on va ailleurs, ſi on veut chercher d'autres compagnies de *perdrix*, & leur tendre le piége, ainſi qu'on l'a marqué.

Pour faire une vache artificielle, on prend une toile qu'on fait teindre en couleur de vache rouge; il en faut quatre pieds en quarré. On prend cette toile Q. *Figure* 38. *Planche I.* on y coût aux quatre coins, & au milieu d'en haut de petits morceaux de même toiles larges de deux pouces en quarré, pour y paſſer & y arrêter les deux bâtons T. & U. qui décroiſent, & le haut de la fourchette aux endroits X. Les deux bâtons croiſés ſervent à tenir la toile bandée. Cette fourchette eſt longue pour l'ordinaire de quatre pieds & demi. Il faut que les deux bâtons ſoient attachés avec une ficelle au milieu, & par le bas vers R. & qu'à un côté ſoit couſuë une piéce de toile, accommodée en maniere de tête de vache, & de la couleur de la toile, dont on a parlé. Cette ſorte de tête aura deux cornes faites de quelque vieux chapeau, & une queuë de filaſſe, ou de quelque autre choſe qui y convienne, à l'autre bout. On remarquera que cette queuë doit être attachée de maniere qu'elle ait du branle, afin qu'elle aille de côté & d'autre, lorſque le *Tonneleur* pottera cette vache. Outre cela, on fera deux trous à cette toile en maniere d'yeux,

Digitized by Google

au travers deſquels on regarde les *perdrix* qu'on veut pouſſer dans le filet. La figure en eſt repréſentée, *Figure* 38. *Planche I.*

Il y a encore une maniere de prendre les *perdrix* à la *tonnelle*, c'eſt de choiſir un lieu, où il y vient des *perdrix*; on y jette cinq ou ſix poignées de la graine ſuivante par deux ou trois fois pour les afriander. On prend une meſure de graine de cumin, on la fait boüillir dans deux ou trois pintes d'eau, avec une livre de ſucre, & un peu de canelle, & lorſque l'eau ſera boüillie, on ſe ſert de cette graine pour ce qu'on a dit. Les *perdrix* n'auront pas goûté une fois ou deux de cet appât, qu'elles reviendrout ſans doute au même lieu pour y manger, & alors il eſt aiſé de les prendre avec la *tonnelle*. Etant ainſi priſes toutes vives, on leur frote les extrémités des pieds, du bec, & des ailes avec de l'huile d'aſpic, & on les laiſſe aller après leur avoir rogné un des ongles. Ces oiſeaux ainſi frotés porteront leur odeur à tous les autres de leur eſpece qu'ils trouveront, & qui auſſi-tôt les ſuivront ſans les quitter juſqu'au lieu où la graine de cumin aura été répanduë, & par ce moyen il eſt facile de prendre toutes les *perdrix* qui viendront dans cet endroit. Il faudra choiſir les nouvelles venuës pour les manger, & laiſſer aller les autres qui ſeront marquées. Voyez au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

TONS pour chiens, ſont, *don*, *don*, *don*, *don*, *doon*, cela ſe ſonne du gros *ton*, quand on fait chaſſer; & pour faire tourner & requêter les chiens, on ſonne *don hon*, *don hon*, & du gros *ton*. Quand la bête eſt à vuë, il faut ſonner du grêle les mêmes *tons* que pour les chiens; & pour ſonner la mort, il faut ſonnet trois mots longs ainſi, *don*, *on*, *on*, & du gros *ton*; & pour la retraire, il faut encore ſonner du gros *ton*, *don hon*, *don hon*, *don hon*, *don hon hon*.

TONTINE, c'eſt un fort vilain poiſſon, qui n'eſt qu'en pates. Quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre. Les pates ſervent à faire des farces, & le corps ſe fait cuire & ſe ſert comme le vaudreuil.

TORTUE, c'eſt un poiſſon qui vit dans une écaille, il y en a de terre & de mer. L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts. Soit qu'on veuille les manger ſeules, ou qu'on les mette dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pates; on les fait cuire un moment avec l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboule, racines, la moitié d'un citron, ou verjus de grain; après cela on les retire, pour en détacher de l'écaille; on a ſoin d'ôter l'amer; on coupe la chair par morceaux, pour la mettre dans le ragoût qu'on juge à propos. Si on veut en manger, on l'accommode en fricaſſée de poulets.

TOUCHER aux bois, c'eſt quand le cerf, daim, ou chevreuil, veulent ôter la peau veluë qu'ils ont ſur leurs bois.

TOURNER, c'eſt lorſque la bête que l'on chaſſe, *tourne* & fait un retour. C'eſt auſſi faire *tourner* les chiens pour en trouver le retour, & le bout de la ruſe.

TOURTES. On fait toutes ſortes de *tourtes* pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, & poiſſons; & en confitures pour entremets. Soit qu'on en veuille faire de poulardes, pigeons, ou ailerons, après avoir échauffé & fait boüillir un inſtant la viande, & l'avoir miſe enſuite à l'eau fraîche, on met dans une tourtiere un morceau de pâte, & deſſus la viande préparée, avec ſel, poivre, & dans tous les vuides du bon beurre; on couvre la viande avec des bardes de lard; on met deſſus la viande une pareille abaiſſe qu'on a mis deſſous; on moüille avec de l'eau, & un doroir, les deux endroits qui doivent ſe toucher enſemble; on les pince tout autour, parce qu'ils ſe collent enſemble;

Digitized by Google

on fait enſuite un bord en tournant tout autour avec le pouce ; on prend un œuf qu'on bat, blanc & jaune enſemble, & avec le doroir, ou plume, on frote en tout le deſſus de la *tourte ;* on la fait cuire au four. Un quart d'heure après qu'une *tourte* eſt au four, on la retire, pour faire un trou au milieu, afin de laiſſer ſortir la fumée, qui la feroit fuir, & on la remet tout de ſuite dans le four : quand elle eſt cuite, on leve le deſſus, en coupant tout autour proche le bord, pour en ôter la graiſſe & les bardes de lard, & avec une cuillier à bouche on enleve ce qui eſt en dedans du bord qui n'eſt pas cuit. On a dans une caſſerole une bonne ſauſſe toute prête, & d'un bon goût, qu'on met dans la *tourte :* ſi on a de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons, fini d'un bon goût, on le met dans la *tourte*, qui n'en ſera que meilleure ; on la recouvre, & on ſert. Cette façon eſt pour toutes les *tourtes*, ſoit en gras, ſoit en maigre ; il n'y aura que les viandes qui ſeront dedans, leur aſſaiſonnement, le tems de leur cuiſſon, & les ſauſſes différentes qui en feront la différence. Pour ce qui regarde la pâte, c'eſt toujours la même répétition.

Pour faire une *tourte de côtelettes de mouton* à la Périgord, on ne laiſſe que l'os qui marque la côtelette. Après avoir foncé de pâte la tourtiere, on arrange les côtelettes deſſus ; on prend autant de moyennes trufes ; après les avoir bien pelées, on les met entre les côtelettes, aſſaiſonnées par deſſus avec du ſel fin, un peu d'épices mêlées ; on couvre de bardes de lard, & ſur les bandes on y met par-tout du beurre de l'épaiſſeur d'un écu. On finit enſuite la *tourte*, on la fait cuire au moins trois heures ; quand elle eſt cuite, on y met un bon coulis, dans lequel on aura mis un bon verre de vin de Champagne, à ſon défaut de bon vin blanc.

On peut encore faire des *tourtes de côtelettes de mouton*, ſans y mettre des trufes. Pour-lors il ne faut point de vin blanc dans le coulis.

Les *tourtes de tendrons de veau* ſe font dans le même goût ; la ſeule différence eſt de faire boüillir un moment dans l'eau les tendrons, & de les retirer à l'eau fraîche : quand ils ſont bien égouttés, on les met de la même façon dans la *tourte*.

On fait des *tourtes de lapin*, coupé par membres, & on lui caſſe un peu les os.

Pour faire une *tourte de liévre*, on en ôte les os, on n'y met que la chair.

On fait des *tourtes de beccaſſe*, on en prend deux, qu'on coupe chacune en quatre ; on hache le dedans avec du lard, & on le met au fond de la *tourte*.

Les *alouettes* ſe mettent en *tourte*, en ôtant les pates, & le col du dedans. On en fait une farce, comme de la beccaſſe.

On met ces différentes viandes dans une tourtiere, avec un bouquet de fines herbes, ſel, fines épices ; on couvre de bardes de lard, & de beurre ; on met deſſus l'abaiſſe de pâte pour la finir, comme les autres : quand elles ſont cuites, on met dedans une bonne ſauſſe, faite avec un bon coulis ; en ſervant on preſſe dans la ſauſſe le jus de deux oranges. Si on a, à la place de la ſauſſe, un bon ragoût, ſoit de ris de veau & de champignons, ou ragoût de trufes coupées par tranches, la *tourte* n'en ſera que meilleure ; on y met toujours en ſervant du jus d'orange, par rapport au gibier, qui veut avoir un peu de piquant.

Pour faire des *tourtes* de toutes ſortes de farces, on prend telle viande qu'on juge à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, gibier, ou volaille ; il ne faut point qu'il y ait de petits os ; ni de filandres ; on hache cette viande, avec autant de

de graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, & champignons, le tout haché très-fin, aſſaiſonné de ſel, & d'épices mêlées; quand le tout eſt bien mêlé, on y met deux œufs entiers; on moüille avec un bon demi-ſetier de crême. Quand cette farce eſt finie, on goûte ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût; on fonce une tourtiere d'une abaiſſe de pâte, & on finit comme les autres. On la fait cuire deux heures; ſi c'étoit du bœuf, ou du mouton, on la laiſſeroit plus long-tems. Quand elle eſt cuite, & bien dégraiſſée, on paſſe le coûteau ſur la farce, pour la couper en petits carreaux, & on met deſſus un bon coulis clair, & l'on ſert.

Pour les *tourtes* maigres en poiſſon, on prend tel poiſſon qu'on juge à propos, ſoit anguille, ſaumon, tanche, &c. Après l'avoir écaillé, & coupé par tronçons, on fonce une tourtiere avec la même pâte; on met deſſus le poiſſon, avec un bouquet de fines herbes, ſel fin, fines épices; on couvre tout le poiſſon avec du beurre, on met après l'abaiſſe de pâte, on finit la *tourte*; quand elle eſt cuite, & dégraiſſée, on met dedans un bon ragoût maigre, dont voici la façon. On fait rouſſir une pincée de farine, on moüille ce roux d'un demi-ſetier de vin blanc, de boüillon maigre, ou de l'eau tiéde; on y met champignons, bouquet de fines herbes, un peu de ſel; on fait boüillir ce ragoût une demi-heure, on le dégraiſſe; on a des laitances de carpes, qu'on fait boüillir un moment dans l'eau, on les retire à l'eau fraîche; on les met après dans ce ragoût boüillir un demi quart d'heure; quand il eſt fini, & d'un bon goût, on le met dans la *tourte*. On peut encore ſe ſervir de différens ragoûts maigres, pour mettre dans ces ſortes de *tourtes*, comme de truffes, mouſſerons, morilles, pointes d'aſperges, ſuivant la ſaiſon où on ſe trouve.

Pour les *tourtes de confitures*, ſoit de marmelade d'abricots, de ceriſes, de verjus, pommes, &c. on prend de la pâte feuilletée, on en met dans le fond d'une tourtiere, & deſſus la confiture, qu'on deſtine pour la *tourte*, en y laiſſant un bord d'un pouce, qu'on moüille avec des plumes trempées dans l'eau; on met par deſſus de petites bandes de pâtes arrangées par deſſein, qui couvriront toute la confiture; on fait un bord de pâte à la *tourte*, on la fait cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour ſa cuiſſon; quand elle eſt cuite, on met par deſſus du ſucre fin, on paſſe la pelle rouge par deſſus pour la glacer. On fait auſſi des *tourtes* de la même façon avec pluſieurs compôtes, qui ne ſont point en état de reſſervir, pourvu qu'elles ne ſoient pas aigres. On mêle tous ces reſtes de compôtes enſemble, comme une marmelade, & on en fait des *tourtes* comme ci-devant.

Les *tourtes* que l'on fait à la gelée, ſont différentes, parce que la chaleur faiſant fondre la gelée, les *tourtes* auroient fort mauvaiſe façon. Pour éviter cet inconvénient, on met de la pâte feuilletée dans le fond de la tourtiere, on y met un bord de pâte comme aux autres, & on la met cuire ſans autre façon; quand la pâte eſt cuite, on met du ſucre fin ſur le bord, & on la glace avec la pelle rouge; auſſi-tôt que la *tourte* eſt refroidie, on couvre tout le fond de la *tourte* juſqu'au bord, avec la gelée, qu'on a envie d'y mettre; on ſert froid pour entremets. Les gelées dont on peut ſe ſervir, ſont les groſeilles, les framboiſes, les pommes, les coings, les ceriſes.

TOUX, maladie des chevaux. Elle leur provient ſouvent, quand ils ont ſouffert un grand froid, qu'ils ont bu de l'eau trop vive, ou par la pouſſiere tant de la campagne, que de celle du foin qu'ils mangent, & la *toux* leur reſte quelquefois d'un reſte de morfondement.

Mais de quelque maniere qu'un cheval ait la *toux*, on peut y remédier en cette

ſorte, & à peu de frais.

Mettez dans chaque oreille du cheval qui touſſe une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, frotez bien l'oreille pour la faire pénétrer; continuez cinq ou ſix jours, ſi la *toux* ne vient que de morfondement, le cheval guérira, & même quand le cheval jetteroit, ce remede le peut guérir. En voici un autre qui eſt très-ſpécifique, c'eſt une poudre qui ſe fait ainſi:

Prenez les herbes de chardon béni, d'hyſope, de pas-d'âne, du boüillon blanc, ſemence de fénugrec, de chacun ſix onces; baie de genievre, racine d'*enula campana*, & d'iris de Provence, de chacun ſix onces; cardumome, gentiane, arſtioloche, de chacun trois onces; anis, cumin, fenoüil, de chacun une once & demie; canelle & muſcade, de chacun demi-once, & ſoufre vif, demi-livre. Il faut paſſer le tout à part, & le paſſer au tamis, puis mêler les poudres enſemble, & les conſerver dans un ſac de cuir, pour s'en ſervir au beſoin. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de biere, ou pinte moitié vin blanc & moitié eau. Il n'en faut aux médiocres chevaux qu'une once & demie, & aux petits une once. On laiſſe infuſer cette poudre toute la nuit à froid; le matin on fait tiédir le breuvage, puis on le donne au cheval deux heures après qu'il a été bridé, & on le laiſſe ainſi deux heures après la priſe; on en peut donner une once tous les jours dans du ſon moüillé, le matin, & continuer.

Si le cheval eſt fort gras, on lui donnera cette poudre dans du vin pur. Quand on donne cette poudre aux chevaux dans du ſon moüillé, il faut leur en donner peu d'abord, afin de les y mieux accoutumer.

Voici encore une autre poudre qui eſt merveilleuſe.

Prenez fenugrec & fleur de ſoufre, autant de l'un que de l'autre, donnez-en au cheval dans l'avoine moüillée; le ſoufre ſeul eſt bon dans l'avoine moüillée.

Le miel donné dans de l'eau; il en faut une livre dans un ſeau, eſt très-ſpécifique au cheval qui a la *toux*.

Le chénevis mêlé parmi l'avoine du cheval, qui eſt gras & chargé de chair, lui ôte la *toux*, s'il en mange long-tems, une petite poignée chaque fois; ou bien on concaſſe le chénevis, on le fait infuſer dans du vin blanc toute la nuit, & le matin on donne le tout au cheval.

La graine de genievre, une poignée chaque jour, guérira le cheval de la *toux*, ſi on continuë.

Le bois & la feuille du tamaris, pilés tout verds, ou ſecs, & donnés dans l'avoine moüillée, ou dans du ſon moüillé, au commencement en petite quantité, puis augmenter tous les jours juſqu'à une grande cuillerée, guériſſent la *toux* en continuant; le verd eſt meilleur que le ſec; autrement,

Prenez une livre de beurre tout frais battu, avant qu'il ſoit lavé, autant de miel, deux onces de graine de genievre concaſſée; mêlez le tout enſemble, & en faites des pilules qu'il faut rouler ſur la poudre de réglisſe pour faire avaler au cheval dans une chopine de vin blanc; bridé comme on a dit ci-deſſus; autrement,

Prenez une chopine d'huile de noix nouvelle, une livre de miel commun, & trente grains de poivre concaſſé; mêlez bien le tout enſemble, & le faites avaler au cheval; s'il ne guérit pas pour la premiere priſe, il guérira de la ſeconde; autrement,

Rapez deux ou trois muſcades, & les faites avaler au cheval, avec un demi-ſetier d'eau-de-vie que vous lui donnerez, il guérira d'une ſeule priſe; ſi c'eſt un vieux cheval, on peut réitérer, ou faire ce qui ſuit.

Prenez plein une petite écuelle de fiente de pigeons ſéche, pilez-la, & la

mettez infuſer toute la nuit dans une pinte de vin blanc ; le matin faites-le boüillir un boüillon, puis coulez ; jettez le marc, & ajoutez deux onces de jus de réglisſe, & faites avaler le tout au cheval ; réïtérez la priſe juſqu'à trois fois.

TRAIN, en Fauconnerie, eſt le derriere de l'oiſeau, ou ſon vol. On dit auſſi, faire le *train* d'un oiſeau, lorſqu'on lui donne un oiſeau dreſſé qui lui montre ce qu'il doit faire, & à quoi on le veut employer.

TRAIN, ſe dit des chevaux, ou des autres bêtes de ſomme, c'eſt l'allure ou la démarche du cheval.

TRAIN, s'entend encore de la partie du devant du cheval, ce ſont les épaules & les jambes de devant ; & le *train* de derriere, ſont les hanches & les jambes.

TRAINEAU, filet pour prendre des perdrix, des cailles, vanneaux, beccaſſes, pluviers, & autre ſemblable gibier. Si on déſire avoir un *traîneau* pour prendre les perdrix, qui ſoit fait de mailles à lozanges, voyez au mot FILET A MAILLES A LOZANGES, la maniere de le travailler ; & ſi on le veut en mailles quarrées, voyez FILET A MAILLES QUARREES.

Un *traîneau* doit être de fil bien délié, & retors en deux brins ; on ne lui doit pas donner plus de douze toiſes de long, ni moins de ſix ; la hauteur, ou la largeur, ne ſera pas moindre de quinze pieds, ni plus grande de trois toiſes ; la maille ſoit quarrée, ou à lozanges, aura deux pouces de large. Quand tout le filet ſera maillé, on le bordera tout autour d'une corde groſſe comme une plume à écrire, laiſſant pendre à chaque coin A. B. C. D. (*Figure* 103. *planche VII.*) deux bouts de la même corde, longs chacun d'un pied ; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, afin qu'ils paroiſſent dans la même figure par les lettres E. F. O. & H. J. L. ſervant pour lier le *traîneau* à deux perches, qui doivent être portées par deux perſonnes. On obſervera que ſi le filet eſt bien long & large, le fil en doit être plus fin, & la maille plus grande, afin de le rendre plus léger & plus portatif ; on en voit un (*Figure* 21. *Planche. I.*) fait de mailles à lozanges.

Pour faire un autre *traîneau* qui ſoit potté par une ſeule perſonne, voyez la *Figure* 104. *Planche VII.* qui repréſente la forme d'un *traîneau* qui ſe porte par une ſeule perſonne. Pour le faire, il faut le commencer comme on feroit un filet de mailles à lozanges. *Voyez* FILET DE MAILLES A LOZANGES. La levure doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de large, on en mettra plus ou moins, ſelon la groſſeur de l'homme qui veut s'en ſervir : la levure étant faite, on continuë de le faire comme un filet en mailles quarrées, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire des accruës au bout de chaque rang de mailles, juſqu'à la longueur d'environ douze ou quinze pieds ; pour-lors on change de moule, on en prend un plus petit de la moitié, ou des deux tiers ; on fait le dernier rang deſſus, en faiſant pendre deux bouts à chaque coin Q. R. qui ſoient d'un pied de longueur, pour attacher le filet aux perches : quant aux deux autres coins S. T. la ficelle ne doit pas être noüée à demeurer, afin de pouvoir élargir, ou rétrécir le filet, ſelon la groſſeur de la perſonne qui s'en ſervira ; on mettra par les côtés des ficelles de pieds en pieds aux endroits marqués des lettres B. C. D. E. F. G. H. J. pour attacher le *traîneau* aux perches.

Pour prendre les *perdrix* au *traîneau*, il faut le ſoir, quand le ſoleil eſt couché, aller dans les champs, où l'on juge qu'il y a des *perdrix*. Là on ſe cache derriere une haie, ou un buiſſon, ſans faire du bruit, en attendant que ces oiſeaux aient chanté. Quand ils ont commencé, & qu'on voit à peu près où ſont les *perdrix*,

on s'avance pour tâcher de les remarquer ; elles chanteront encore quelque tems, puis s'envoleront peut-être à cent pas de-là : il faut les ſuivre, elles ne manqueront pas encore de chanter, courant les unes après les autres, & prendront un ſecond eſſort pour voler encore environ cinquante pas ; puis elles ſe mettent à chanter comme auparavant, volent peut être encore vingt ou trente pas, & s'arrêtent enfin. Suivez toujours ce gibier, juſqu'à ce que vous le voyez bien arrêté : remarquez l'endroit où cet arrêt ſe fait, avec quelque choſe qui ne puiſſe vous tromper, comme, par exemple, avec une petite branche d'arbre, une pierre, qu'on met de telle maniere qu'elle frappe d'abord les yeux, ou autre choſe ſemblable ; après cela on peut aller préparer tout ce qui eſt néceſſaire pour cette chaſſe.

On eſt pour l'ordinaire deux perſonnes, car une ne peut pas ſuffire pour tendre le filet. On s'en va dans un champ, il faut qu'il n'y ait ni buiſſons, ni autres broſſailles, auxquelles le filet pourroit s'attacher, car cet inconvénient rendroit l'effet de la chaſſe inutile. Etant arrivé à l'endroit marqué, on tend le *traîneau* G. & aux deux bouts A. B. on met une perche, qu'on attache avec des ficelles H. J. L. O. F. E. au derriere du filet ſeront auſſi attachées de petites branches feuillues K. qu'on met là exprès pour faire lever les *perdrix* N. ſur leſquelles le *traîneau* paſſeroit ſans effet, ſur-tout à l'égard des *perdrix rouges*, qui ſont pareſſeuſes à ſe lever.

Le filet étant ainſi préparé, les deux perſonnes qui doivent le conduire, le prennent chacun par le milieu de la perche qui eſt de leur côté, ils le levent à plat, ils l'étendent le plus qu'ils peuvent, & font enſorte que rien ne touche à terre que les feuillards. Ce filet ſera tendu en travers les ſillons de la piéce de terre où l'on ſera, cela eſt eſſentiel ; puis marchant de la ſorte droit aux *perdrix*, & d'un pas lent & taciturne, tenant le *traîneau* en l'air, le devant A. B. élevé de terre de quatre ou cinq pieds ſeulement ; on laiſſe tomber le filet au moment que partent les *perdrix*. On en prend quelquefois pluſieurs à la fois, d'autres fois qu'une ; mais ſi-tôt qu'elles ſont priſes, il faut courir les amaſſer. Souvent par un inconvénient fâcheux, les *perdrix* partent, avant que le filet les couvre. Alors vous vous repoſez une heure, ou deux, vous remarquez ſeulement l'endroit, où les *perdrix* ſe ſont poſées ; puis leur ayant donné le tems de reprendre leur ſommeil, on va droit à elles comme auparavant. Quelquefois auſſi on porte le filet juſqu'au lieu où l'on a oüi chanter les *perdrix*, & où on les croit même arrêtées ; on marche dans l'eſpérance, on attend, & quelquefois rien ne part : alors c'eſt un ſigne que les *perdrix* ont couru, & ſe ſont écartées de cet endroit. Marchez doucement à travers les champs, retournez ſur vos pas, ſi vous le jugez à propos, faites tant enfin que vous approchiez la compagnie de *perdrix*, d'où ſe trouvant quelques unes ſur le *traîneau*, on ſera dédommagé de ſes fatigues. Il y en a qui pour un plus ſûr expédient portent du feu, afin de mieux découvrir les *perdrix*, qui prenant cette clarté pour le jour, étendent les ailes, & ſe remuent. il faut alors ſe ranger un peu à côté, afin qu'elles ne s'épouvantent point en vous voyant, ce qui gâteroit tout ; & quand l'on voit que ces *perdrix* ſont couvertes du filet, on le laiſſe tomber, comme on l'a dit. Si on veut chaſſer ainſi, on prend une lanterne ſourde, tenez-la devant vous, la lumiere tournée du côté des *perdrix*, afin que vous les découvriez, ſans qu'elles puiſſent vous voir.

On prend encore les *perdrix* avec des *halliers*, des *collets*, ou des *lacets*. Voyez ces mots.

TRAIT, c'eſt la corde de crin qui eſt attachée à la bote du limier, qui ſert à le tenir, lorſque le Veneur va aux bois.

TRAIT, voler comme un *trait*. Voy. VOLER.

TRANCHE DE BŒUF. Elle ſert en cuiſine à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, qu'on larde de gros lard, manié avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, ſel, poivre; on le fait cuire à petit feu dans ſon jus; on y peut ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie; quand il eſt cuit, on le ſert froid. On fait auſſi avec de la *tranche de bœuf* des pâtés à la ciboulette.

TRANCHE'E, maladie qui ſurvient aux chevaux, ce ſont des douleurs excitées dans des boyaux par l'acrimonie des humeurs qui ſe fermentent dans les entrailles; on en compte de cinq ſortes.

On connoît que le cheval en eſt travaillé, lorſqu'il ſe débat, qu'il ſe couche, & ſe leve; & ce mal eſt aux chevaux, ce que la colique eſt aux hommes; il eſt important, & fait mourir les chevaux, ſi on n'y remédie promptement.

Les chevaux ſont travaillés des *tranchées*, pour avoir trop mangé de grain, froment, ſeigle, ou févroles. Quand cela eſt, on donne un lavement au cheval, pour le faire vuider, & en même tems on met diſſoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque, ou d'orviétan, & une pincée de ſafran, & on fait avaler le tout au cheval, d'abord qu'il aura rendu le lavement.

Si par ces remedes le cheval ne guérit pas, il faut le promener, le couvrir, & empêcher qu'il ne ſe couche. L'ayant remis à l'écurie, vous lui paſſerez une baſſinoire pleine de braiſe par deſſous le ventre pendant un quart d'heure, ou demi-heure; vous le tiendrez bien couvert, & lui donnerez de l'orviétan dans du vin & de la thériaque.

Les chevaux ont une eſpece de *tranchée* cauſée par des vents, c'eſt la plus ordinaire de toutes. On remédie à ces ſortes de *tranchées*, en ſaignant le cheval aux flancs & ſous la langue, & en le promenant beaucoup en main, tantôt au trot, & tantôt au pas; puis on lui donne le lavement qui ſuit.

Faites boüillir dans trois pintes de vin rouge une once de polycreſte, & ſix ou huit poignées de ſauge, juſqu'à la conſomption du tiers du vin; coulez & mettez parmi deux onces d'huile de laurier, & le donnez tiéde au cheval; s'il ne guérit pas de ce lavement, donnez-lui le ſuivant.

Prenez cinq chopines de biere, ou trois demi-ſetiers de vin, autant d'eau, mettez-y deux onces de ſcories de foie d'antimoine, mettez-les en poudre fine, & les faites boüillir un moment à gros boüillon; ajoutez-y trois ou quatre onces d'huile de lautier, & donnez ce lavement tiéde au cheval; réïtérez-le de deux en deux heures juſqu'à guériſon.

Voici une autre eſpece de *tranchée*, qui eſt plus dangéreuſe que les précédentes, faiſant ſouvent mourir les chevaux. On la connoît, lorſque le cheval fait effort pour fienter, & qu'il ne fait rien, il ſuë aux flancs & aux oreilles, & dans ces efforts, s'il fiente, c'eſt peu.

Le cheval qui a ces ſortes de *tranchées*, ſe couche & ſe leve ſouvent; il regarde ſon flanc, & ne veut point manger; ſi la fievre ſurvient dans toutes les empreintes, le cheval eſt en danger; cette maladie eſt ſouvent précédée d'un flux de ſang pendant un jour, qui fait vuider tous les gros excrémens que le cheval a dans le corps. Quand ce mal tient le cheval, il faut lui donner le lavement qui ſuit.

On prend deux pintes de lait, ou de boüillon de tripe, quatre ou cinq onces d'huile d'olive, autant de beurre frais, une demi-douzaine de jaunes d'œufs, & deux ou trois onces de ſucre, on fait du tout un lavement, qu'on donne tiéde au cheval; il faut le réïtérer au bout de trois heures, & y ajouter deux onces de bon antimoine diaphorétique.

Digitized by Google

Il n'y a que l'uſage des lavemens qui puiſſe appaiſer les *tranchées* des chevaux ; on peut néanmoins donner au cheval par repriſes deux livres d'huile moitié roſat, moitié huile d'olive, avec huit onces de ſucre, une chopine d'eau roſe, & mêlez le tout, puis en donnez un verre au cheval avec la corne, & de trois heures en trois heures, & le promener au pas après chaque priſe pendant un quart d'heure. Quand le cheval ſera quitte de ſes douleurs, & qu'il ne ſe tourmentera plus, il faudra le nourrir avec du ſon pendant ſept ou huit jours, au bout deſquels vous le purgerez, pour ôter le reſte du levain qui peut reſter.

Il y a encore une quatriéme eſpece de *tranchée*, qui eſt très-dangéteuſe. Le cheval pour-lors ſe donne des mouvemens très-violens, il ſe laiſſe choir à terre, & y teſte après ſans remuer, comme s'il étoit mort. Ce ſont des vers qui lui cauſent ces *tranchées*, & on reconnoît que la choſe eſt d'effet, lorſqu'on en trouve dans leur fiente, & pour remede on mêle une demi-once de ſublimé doux avec une once & demie de thériaque, ou d'orviétan, dont on forme trois pilules, qu'on lui fait avaler avec une chopine de vin rouge, & une demi-heure après on lui donnera le lavement avec le lait dont on vient de parler.

La cinquiéme eſpece de *tranchée* eſt fort fréquente, & ſurvient aux chevaux, lorſqu'ils ne peuvent plus uriner. Cette maladie eſt périlleuſe, ſi elle n'eſt promptement ſecouruë ; les chevaux meurent dans les grandes douleurs. Les ſignes de cette maladie ſont, lorſque le cheval ſe couche & ſe débat, ſe préſente pour uriner, & ne peut ; ſouvent le corps lui enfle, & quelquefois il ſuë aux flancs ; & pour y remédier,

Prenez demi-livre de térébenthine commune, délayez-la avec une demi-douzaine de jaunes d'œufs, & une décoction d'herbes émollientes, & une once de *milium ſolis* en poudre ; faites cuire le tout, & le paſſez ; mêlez-y la térébenthine délayée, & mêlez bien le tout ; joignez-y trois onces d'huile de noix, & donnez ce lavement tiéde au cheval. Quand il aura rendu ſon lavement, donnez-lui par la bouche deux onces de colophane en poudre dans une chopine de vin blanc, & le promenez enſuite, il piſſera ſans doute.

TRAPPE A PRENDRE LES LOUPS. Il y en a qui pour en faire, font un chaſſis de bois A. (*Figure* 13. *Planche XI.*) dont les bords excédent la foſſe en longueur & en largeur, & les enfoncent à fleur de terre. A ce chaſſis, & au bord B. doivent être deux entailles D. & au milieu de chaque piéce des côtés marqués E. une coche pour donner le moyen aux pivots de la *trappe* de tourner. Cette *trappe* eſt faite ordinairement de planches, & en maniere d'une porte ; aux endroits F. de la *trappe* avanceront deux morceaux des mêmes planches, & de forme proportionnée pour remplir les entailles du chaſſis. Pour empêcher que la *trappe* ne baiſſe de ce côté-là, il faut qu'il s'en manque trois ou quatre doigts que l'autre bout ne touche au bord du chaſſis A. afin que la *trappe* de ce côté puiſſe tomber tout-à-fait. Cela fait, prenez une corde C. longue de ſix pieds, attachez-la par un bout aux deux pieds du chaſſis vers D. & par l'autre à F. afin que le côté de la *trappe* qui balance, ne la faſſe pas tout-à-fait tourner ; ce qu'elle feroit ſans doute, ſi la corde qui la retient, ne l'obligeoit à ſe refermer. Pour bien faire jouer la machine, il faut que le côté F. ſoit un peu plus chargé que l'autre, c'eſt-à-dire que l'équilibre penche de ce côté-là, de maniere néanmoins qu'un loup, ou quelqu'autre animal plus petit, n'y puiſſe marcher ſans emporter la balance. *Voy.* LOUP.

TRAQUENARDS, piéges de fer, avec leſquels on prend les *loups*, les *renards*, & autres animaux malfaiſans. On

ſçait aſſez comme ils ſont faits, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire la deſcription, ni d'en donner la figure. On en vend chez les Clinquaillers. Prenez toujours les plus forts pour les *loups*, & ceux dont le reſſort ſera le plus aſſuré. Il faut tendre les *traquenards* autour de quelque charogne, & ſur-tout le ſoir, afin qu'il n'y aille point d'autres animaux carnaciers, qui s'y prendroient. *Voyez* LOUP.

TRAMAIL, eſpece de filet, dont on ſe ſert pour prendre les oiſeaux. On s'en ſert auſſi pour la pêche, & il n'y a point de pêcheurs, qui n'en ſçavent faire : voyez la *Figure* 39. *lettre* R. *Planche I.* Le *tramail* ſe fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumés ou grandes mailles, que pour la toile & les petites mailles, quoiqu'on puiſſe faire les aumés à mailles quarrées. La longueur d'un *tramail* ne ſe ſpécifie point, on le fait tant long qu'on veut : la hauteur eſt ordinairement de quatre pieds ; mais on le peut faire plus ou moins haut, ſelon la profondeur de l'eau, où l'on veut pêcher.

Pour le faire, il faut commencer par les aumés, qui doivent être de ficelle, ou de bon gros fil retors en quatre brins, ſi on le déſire de mailles a lozanges, voyez FILET A MAILLES A LOZANGES ; ſi c'eſt en mailles quarrées, voyez FILET A MAILLES QUARRE'ES ; ſoit qu'on faſſe les aumés d'une maille, ou de l'autre, la toile doit être toujours à lozanges, & deux fois auſſi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait de la poche ; la maille en ſera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins, & celle de l'aumé de neuf pouces de large Quand la toile eſt a hevée, on paſſe une ficelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut & d'en bas, puis on a nombre de morceaux de liege de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaiſſeur, percés tous au milieu pour les paſſer ſur une corde cablée, groſſe comme le petit doigt, qu'il faudra lier des deux bouts à deux arbres à quatre pieds au-deſſus de terre, & ajuſter les morceaux de liege tout au long, de neuf en neuf pouces. Apres cela, il faut étendre à terre par deſſus la corde du liege les aumés & la toile entre deux, pour les attacher avec deux ficelles au commencement de la corde, proche le premier morceau de liege, puis conduiſant le bord de la toile toujours entre les deux aumés, liez le tout de trois en trois pouces à la corde, ſans approcher, ni reculer les liéges, obſervant de faire froncer la toile, tant qu'il ſera beſoin. On aura une autre corde de la même groſſeur, que celle où a été enfilé le liege, à laquelle il faut coudre l'autre bord de la toile & des aumés, de la même façon qu'au bout du filet ; & lorſqu'elle eſt ajuſtée on met le plomb.

Les Pêcheurs ſe ſervent pour leurs filets de deux ſortes de plomb, marquées par les *Figures* 36. & 37. *Planche I.* Ils appellent la premiere ſorte des gouſſes de plomb, longues de deux pouces, ou de trois, groſſes comme le doigt, leſquelles ont deux branches, ou crochets K. L. à chaque bout, pour les faire tenir à la corde qu'on place entre des crochets H. I. puis avec un marteau on les rabat autour de la corde. Il faut les mettre de trois en trois pouces d'éloignement, ſelon qu'il y a plus ou moins de liége dans le haut du filet. L'autre maniere ſe met auſſi de trois en trois pouces. Ce n'eſt qu'un morceau de plomb applati, épais comme un écu, long de deux ou trois pouces. On poſe la corde, déſignée par l'eſpace de deux lignes ponctuées N. O. ſur le plomb, puis avec un marteau, on rabat le bord P. Q. deſſus la corde, le faiſant tourner vers S juſqu'à ce que le plomb ſoit tout à fait roulé.

L'Auteur *des Amuſemens de la Pêche & de la Chaſſe*, à qui ce Dictionnaire eſt redevable de ce qui regarde la Chaſſe & la Pêche, dit qu'il s'eſt toujours ſervi d'une autre maniere pour plomber les filets. La *Figure* 35. *Planche I.* repré-

ſente la forme du plomb, dont il a plombé tous ces filets à pêcher. Il faiſoit un moule de pierre, dans lequel il y avoit un creux long de trois pouces, & gros comme le doigt, & dans le milieu de ce creux, il y mettoit tout au long une broche de fer de la groſſeur de la corde qui y devoit entrer; puis ayant fermé le moule, il jettoit du plomb dans le ſoupirail, & lorſqu'il étoit froid, il faiſoit ſortir la broche hors le plomb, laquelle y laiſſoit le trou G. dans lequel devoit paſſer la corde. Si on emploie du plomb de cette façon, il faut l'enfiler avant que de coudre les aumés, & la toile à la corde, & les eſpacer de trois en trois pouces. C'eſt ſelon l'Auteur ci-deſſus cité, la meilleure invention pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rien: outre qu'elle eſt plus propre & plutôt faite, que les deux autres ſortes, dont les Pêcheurs ſe ſervent.

TRAVAIL, oiſeau de grand travail, eſt celui qui eſt fort dans ſon vol, & ne ſe rebute point.

TRAULER, terme de Chaſſe, qui ſe dit quand il faut quêter un cerf au hazard, lorſqu'on ne l'a point détourné.

TRE'BUCHET: petite cage, qui ſert à attraper des oiſeaux, dont la partie ſupérieure eſt ouverte, & arrêtée ſi délicatement, que pour peu qu'on y touche, le reſſort ſe lâche, & la ferme, enſorte que l'oiſeau qui y eſt entré ſe trouve pris. On prend les *perdrix* au *trébuchet*. L'invention en eſt aſſez bien trouvée: on y peut prendre une compagnie toute entiere de *perdrix*, ſans être obligé de reſter ſur le lieu pour les obſerver. Ce piége ſe tend indifféremment dans les bois, vignes, ou autres lieux, où les *perdrix* ont coutume de ſe tenir; pourvu, ſi c'eſt dans un champ, qu'il ſe trouve un buiſſon, ou une haie pour cacher le *trébuchet*; ſi c'eſt dans une vigne, on choiſira un endroit proche d'une haie, d'un buiſſon, d'une ſouche d'oſier, ou d'autre choſe de pareille nature; afin de dérobet aux yeux du monde le piége, & de ne point par cet objet extraordinaire donner l'épouvante aux *perdrix*. Cet endroit marqué, on y jette quelques poignées de grain en monceau. Il faut faire une traînée aſſez longue. Tout cela ſe fait avant que de tendre le piége, & après avoir reconnu par la diminution du grain que les *perdrix* auront mangé, & à leur fiente, qu'effectivement il y a de ce gibier.

Quand on en eſt aſſuré, on tend le *trébuchet*, à l'endroit où étoit le monceau de grain, on le couvre de feuillage de genêt, & de feuilles de vignes, ſelon les lieux où l'on eſt, puis on met deſſous environ cinq ou ſix poignées de grain en monceau. Les *perdrix* déja attirées par l'appât qu'elles y ont trouvé, ne manquent point d'y revenir. Elles ſe précipitent toutes deſſus le *trébuchet*; car elles ſont fort avides, & ſautent les unes ſur les autres pour s'engorger de ce grain: de maniere que marchant ſur un petit bâton, qu'on appelle la *marchette*, & qui eſt une des parties qui fait jouer la machine, elles ſe trouvent enfermées deſſous. Voici ce que c'eſt qu'un *trébuchet* pour les *perdrix*.

Cette machine *Figure* 110. *Planche VIII.* eſt faite avec quatre bâtons A. B. C. D. long, chacun de deux pieds & demi, percés chacun à un pouce près de l'extrémité, d'un trou à fourer le doigt. On les poſe à bas, on les diſpoſe en maniere de quarré. Ces bâtons auront chacun une entaille au droit des trous, profonde juſqu'à la moitié de l'épaiſſeur du bois, afin qu'ils tiennent deux enſemble par le bout. Dans un des coins de ce quarré, où il y a un trou, on met un morceau de bois gros comme le doigt, & long de quatre à cinq pieds, qui entre dedans comme une cheville, & qui paſſe d'un bout à l'autre, & d'angle en angle: enſuite on met encore un autre bâton de même groſſeur, & longueur, & qui traverſant d'un autre angle à celui

qui

qui lui eſt oppoſé, forme avec le premier comme une croiſée. Cela fait, on a pluſieurs autres bâtons, aſſez droits, gros comme le doigt, & un peu plus courts les uns que les autres, quatre de chaque façon : enfilez-les dans les bâtons dont on a parlé, enſorte qu'ils croiſent du bout les uns ſur les autres, juſqu'au ſommet du *trébuchet*, où pour l'ordinaire il y a une ouverture, par où l'on tire les *perdrix* lorſqu'elles ſont priſes. La figure de la cage donne aſſez à connoître, que devant toujours aller en rétréciſſant par le haut, les plus longs bâtons doivent être mis par le bas, & continuer degrés par degrés. On arrête ces bâtons avec des oziers ou des ficelles.

Le *trébuchet* étant ainſi ajuſté, on prend un bâton E. gros comme le petit doigt, applati par les deux côtés, & long de trois pieds. Vous l'attacherez avec une petite ficelle à l'endroit F. & à laquelle il tiendra par le moyen d'une petite coche. Il faut qu'il ſoit mouvant & non pas arrêté. Quand on veut tendre cette machine, on prend un piquet G. long d'un pied & demi, auquel il y a au bout d'en haut une ficelle H. pour y attacher un petit bâton J. long d'un demi pied, ayant le bout d'en bas taillé en maniere d'un coin à fendre du bois. On fiche ce piquet en terre, enſorte que la machine étant lévée elle le froiſſe en tombant. Etant planté, on leve un côté de la cage, & l'on met le gros bout du petit bâton deſſous pour la ſoutenir, & l'autre dans la coche, qui eſt au bout du bâton E. attaché à F. il faut que le *trébuchet* poſe légérement deſſus, & qu'il demeure tendu & élevé en l'air d'un côté, environ un pied de haut. Quand le tout eſt diſpoſé de cette maniere, on s'en va, puis on revient le lendemain matin voir s'il y a beaucoup de perdrix priſes.

Il y en a qui ſans tant de façon, ont un grand panier à l'ordinaire, dans le deſſus duquel cependant ils ont eu la précaution de faire une ouverture fermée de quelque choſe, & qu'ils ouvrent dans le beſoin. La maniere de le tendre eſt la même que celle du *trébuchet*, & l'on ſe ſert auſſi pour cela de pareils bâtons afin que les *perdrix* mangeant le grain qui eſt ſous le panier, marchent ſur le reſſort, & faſſent tomber ſur elles ce panier, qui les tiendra enfermées. Si on en trouve de priſes, on ouvre l'ouverture de deſſus pour les prendre, & les mettre dans des cages, faites exprès pour les tranſporter. On peut tendre ce *trébuchet* ou *panier*, pluſieurs fois, car ſouvent il arrive que la compagnie de *perdrix*, étant trop nombreuſe pour entrer ſous le piege, celles qui en ont échapé ne manquent point d'y revenir. Si vous jugez que le *trébuchet* ou *panier* ſoit trop léger, il faut mettre deſſus une groſſe pierre, qui fera détendre le reſſort avec plus de viteſſe, & empêchera que ces oiſeaux étant enfermés deſſous, ne renverſent le *trébuchet*, en ſe débattant pour ſortir. *Voyez* au mot PERDRIX, les autres manieres de les prendre.

TRICTRAC, c'eſt une eſpéce de chaſſe aux canards ſauvages, faite par des Payſans, ou autres gens de cette eſpéce, qui ſe dépoüillent & font du bruit dans de grands roſeaux autour des étangs pour effaroucher les canards, & autres oiſeaux aquatiques, & les obliger à donner dans les panneaux qui ſont des filets, qu'on met ſur le paſſage du gros & du menu gibier, pour le prendre, & qui ſont compoſés de pluſieurs pans de mailles quarrées, ou en lozanges.

TRIPIER, on dit un oiſeau tripier, *voyez* OISEAU.

TROCHES, terme de Vénerie, qui ſe dit des fumées d'hyvert, ou vuidanges, & excrémens qui ſont à demi formées des bêtes fauves.

TROCHURE, terme de Chaſſe, qui ſe dit des bois du cerf, lorſqu'il ſe diviſe en trois ou quatre cors, ou eſpois, au ſommet de la tête.

TROLLE, c'eſt ce qui ſe fait quand on n'a pas été au bois, pour y détourner les bêtes dont on a parlé. Ce terme veut dire, découpler les chiens courans dans un grand pays de bois, pour quêter & lancer la bête qu'on veut courre. On dit auſſi, aller à la *trolle*.

TROMPE, cors de chaſſe petits & grands.

TROTER, s'entend de la maniere de marcher des oiſeaux de marécage, qui ne vont que ſautant les deux pieds enſemble.

TROUPE, volet en *troupe*. Voyez VOLER.

TROUS. *Voyez* CLOTURE.

TROUVEURS, en terme de Chaſſe, ſe dit d'une eſpece de chiens qui ont le nez ſi fin, qu'ils vont requêter un renard vingt-quatre heures après qu'il eſt paſſé.

TRUBLE, c'eſt un filet aſſez connu des Pêcheurs. Il y en a qui le nomment *carrelet*, ou *cliquette* : voyez en la forme, *Figure* 33. *Planche XII.* Il y a la grande & la petite *truble*. Pour la grande, on prend une poignée de vers de terre C. qu'on enfile par le milieu du corps, & qu'on lie à une petite ficelle, pour les pendre au haut de ce filet, & droit au milieu, de ſorte qu'ils ſoient à demi pied du fond du filet, quand on le plonge dans l'eau. Quand on l'y met, la maniere n'en eſt pas difficile ; on lui fait faire un peu de bruit : les petits poiſſons qui voient ces vers, y accourent d'abord, puis les gros qui chaſſent les premiers, pour mordre à l'appât. On ſent ce mouvement par le branle que ces poiſſons donnent à la perche B. & c'eſt alors qu'il faut promptement lever la *truble*, pour empêcher que le poiſſon, qui en voit remuer les bâtons, ne s'échappe. Il y a pluſieurs manieres de lever ces filets ; l'uſage & l'expérience décident de la meilleure, & de celle qui convient le mieux à nos forces ; mais l'on tient que mettant le bout de la perche B. de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & que peſant du derriere ſur le bout de la perche, c'eſt là le meilleur moyen pour le lever promptement.

A. *truble*, B. perche de la *truble*, C. vers ſuſpendus. Voyez la *Figure* 57. *Planche XII.* elle enſeignera une maniere de pêcher avec la *truble* bien plus commode. A. eſt la *truble*, B. eſt un bateau dans lequel un homme pêche, C. eſt une perche qu'on enfonce dans le fond de l'eau, à laquelle on attache le bateau, afin que le courant de l'eau ne l'entraîne point. Quand on veut que le bateau tienne bien, on en met encore une ſemblable à l'autre bout du bateau. D. eſt la corde, qui paſſant dans une poulie E. attachée au haut de la perche F. ſe va rendre ſur le moulinet G. qu'un homme fait tourner par une maniveile, & par ce moyen entortille la corde fort vîte & ſans peine, & tire ainſi la *truble* hors de l'eau. Avec un tel moulinet on peut pêcher avec une *truble* de dix-huit pieds en quarré, & même de vingt. Pour faire enfoncer la *truble* dans l'eau, on attache des morceaux de plomb aux bouts des quatre bâtons, qui tiennent le filet étendu.

TRUFES, les groſſes ſont les plus eſtimées. Celles qui viennent du Périgord, ſont les meilleures ; elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du boüillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons ; on ne les met cuire dans ce court-boüillon, qu'après les avoir fait tremper dans de l'eau tiéde, & bien froté avec une broſſe, pour qu'il ne reſte point de terre autour. La *truſe* eſt excellente dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachée, ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens qu'on puiſſe faire en cuiſine. On ſe ſert auſſi des *truſes* ſéches, mais leur bonté eſt de beaucoup dimi-

Digitized by Google

nuée, & on ne s'en ſert plus guére dans les grandes cuiſines.

TRUITE, poiſſon d'eau douce. Il y en a de deux ſortes, l'une qu'on appelle ſimplement *truite*, & l'autre *truite ſaumonnée*. La premiere ſe nourrit dans des eaux de ſources vives & claires, & l'autre eſpece vient dans les lacs, & a la chair rouge comme le ſaumon. Les *truites* ont des dents ſur la langue, & ſont marquetées de pluſieurs taches jaunes & rouges. Elles vivent de petits poiſſons, de vers, de limaçons, & de graines. On les trouve plutôt dans les petites rivieres, que dans les grandes, & ſur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit eſt pierreux. Elles ont le trait de l'aileron très-violent. Elles nagent à contrefil de l'eau, & réſiſtent en ſautant plus de trois coudées de longueur, à la violence des flots. On dit que lorſqu'il tonne, les *truites* ſe laiſſent prendre à la main, & qu'elles ſe retirent alors ſous les racines des aulnes & des ſaules; que pour les prendre ainſi, il faut leur chatouiller le ventre, & continuer ainſi juſqu'à ce que les ayant attrapées par les ouïës, on les puiſſe aiſément enlever. On les prend auſſi vives par les ouïës avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les *truites* veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'Octobre, elles ne font dans l'eau que de petites foſſes pour ſe mettre, ſi bien que la nuit avec un flambeau, ou autre lumiere de cette nature, on va aiſément les découvrir. Cette lueur les ſurprend, elles ne ſortent point de leur place, & alors avec la foüine il eſt très-aiſé de les piquer.

Dans les ruiſſeaux où l'on ſçait qu'il y a des *truites*, il n'y a pour peu de tems qu'à en détourner le courant de l'eau, par le moyen d'un batardeau, & ces ruiſſeaux étant à ſecs, il eſt aiſé de prendre ces poiſſons à la main.

On prend les *truites* à l'hameçon, qu'on appâte de vers, produits de la maniere qui ſuit.

Prenez une poule noire, percez-la, mettez dedans trois jaunes d'œufs, & du ſafran de la groſſeur d'un pois, après cela vous coudrez le trou; enſuite vous prendrez cette poule, vous l'enterrerez dans du fumier de cheval, & la laiſſerez ainſi pendant trois ou quatre jours, juſqu'à ce qu'elle ſe corrompe, & qu'il paroiſſe deſſus de certains vers jaunes. Quand cela eſt fait, on prend de ces vers, on en amorce l'hameçon, qu'on jette ordinairement dans l'eau, où l'on ſçait qu'il y a des *truites*. Ces vers ſe conſervent enfermés dans un petit pot. D'autres ſans tant de façons, ſe ſervent pour appâter leurs hameçons de certains vers qu'on trouve près des fontaines d'eau vive. Il y a des mouches vives, dont on ſe ſert auſſi pour cela.

D'autres forment au mois d'Avril une certaine eſpece de mouche artificielle, dont le corps eſt comme garni de ſoie rouge, qui a la tête verte, & y mettent les plumes d'une poule rouſſe. Dans le mois de Mai ils en font une couverte auſſi de ſoie, mais elle eſt de couleur rouge, & avec des filets tirant ſur l'or, la tête en eſt noire, & on y joint les plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de Juin, a le corps couvert d'une ſoie bleuë & d'un jaune doré, la tête pâle, & les ailes faites des plumes qu'on trouve ſous les ailes des perdrix. Au mois de Juillet le corps de cette mouche artificielle eſt de ſoie verte, & tirant ſur l'or, ſa tête doit être bleuë, & ſes ailes faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche en Août eſt compoſée des plus longues plumes de paon, la tête en eſt jaune, & les ailes faites avec les plumes qu'on trouve au milieu des ailes d'un faiſan.

On prétend, & gens qui l'ont éprouvé, aſſurent qu'avec ces ſortes d'appâts on pêchoit heureuſement les *truites* à l'hameçon, & que ces poiſſons attirés

par ces différentes couleurs, ſelon les différens tems, donnoient facilement à l'amorce. La *truite* mérite qu'on éprouve ces ſecrets, dit l'Auteur des *Amuſemens de la Pêche & de la Chaſſe, Tom. II. page 239.*

La *truite ſaumonnée* a la chair rouge, la commune blanche : la bonté de la premiere eſt beaucoup ſupérieure à la derniere ; ſes apprêts ſe font de même. On les fait cuire dans un court-boüillon, avec vin rouge, & on ſert ſur une ſerviette garnie de perſil verd. Si on veut faire une entrée, on ſert une ſauſſe deſſus, comme pour les autres poiſſons. On peut auſſi les faire cuire ſur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme pour les autres poiſſons, & on ſert avec un ragoût maigre. La *truite* s'accommode auſſi en gras dans le même goût du ſaumon frais.

TRUMEAU DE BŒUF. Il n'eſt bon qu'à faire du boüillon pour les perſonnes de ſanté.

TUNICIEN, eſpece de faucon.

TURBOT, poiſſon excellent, qu'on fait cuire dans une caſſerole, avec moitié ſaumure, & moitié lait, on en met ſuffiſamment pour que le poiſſon trempe ; on le fait boüillir très doucement, pour qu'il ne faſſe que fremir, autrement le poiſſon ſe romproit. Quand il fléchit ſous le doigt, c'eſt marque qu'il eſt cuit. On le ſert à ſec ſur une ſerviette, garnie de perſil verd autour, pour un plat de rôt. Si on veut le ſervir pour entrée en maigre, on met deſſus une ſauſſe à l'huile, faite de fine huile, ſel, gros poivre, filet de vinaigre ; on fait chauffer la ſauſſe, ſans qu'elle boüille, & on ſert deſſus le *turbot*.

Pour un *turbot* aux capes, on met dans une caſſerole beurre, pincée de farine, ſel, gros poivre, anchois lavé & haché, des capes fines ; on remuë la ſauſſe ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien liée, ſans qu'elle boüille, & on ſert deſſus le *turbot*. On le peut auſſi ſervir avec une ſauſſe à la Bechamel. Pour cela on fait réduire trois demi-ſetiers de crême à moitié, on y met un peu de ſel, & on ſert deſſus le *turbot*. On le ſert encore avec une ſauſſe hachée maigre, ou avec un ragoût d'écreviſſes.

Si on veut apprêter le *turbot* & la barbuë en gras, on les fait cuire de la même façon qu'en maigre ; on met deſſus différentes ſauſſes graſſes, comme ſauſſe à l'Eſpagnole, ſauſſe hachée, ſauſſe au vin de Champagne, au ragoût de crêtes, ragoût de ris de veau, & petits œufs, ragoût au ſalpicon, ragoût d'huîtres, de truſes, de mouſſeron.

TYA HILLAUD, terme de Chaſſe d'uſage, lorſque le cerf commence à dreſſer par les faites, & que le Veneur en eſt certain ; c'eſt ainſi qu'il crie juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivés à lui.

C'eſt ainſi que crient les Piqueurs, lorſqu'ils voient le cerf.

VACHE ARTIFICIELLE, dont ſe ſervent ceux qui chaſſent à la tonnelle.

VAINES, ce ſont les fumées légeres & mal preſſées des bêtes fauves.

VALETS DE CHIENS, ce ſont ceux qui en ont ſoin.

VALETS DE LIMIER, ce ſont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dreſſer, & en avoir ſoin.

VALETS DE LEVRIERS, ce ſont ceux qui ont ſoin des levriers, & qui les tiennent, & lâchent à la courre.

VANEAUX, en terme de Fauconnerie, ſont les plus grandes plumes des oiſeaux de proie. Les *vaneaux* ſe font cuire à la broche, & ſe ſervent comme les canards ſauvages.

VA OUTRE, c'eſt le terme dont uſe le Valet de limier, lorſqu'il eſt au bois, & qu'il allonge le trait de ſon limier, & le met devant lui pour le faire quêter.

VARISSE, maladie des chevaux, c'eſt une tumeur qui vient à côté de la courbe, & un peu plus bas. Elle eſt ſituée ſous un os qui eſt au dedans du jarret, le plus élevé & le plus apparent de tout le jarret en dedans; la groſſe veine de la cuiſſe paſſe ſous la tumeur, s'y dégorge, & forme la *variſſe*. Elle eſt molle, & obéit ſous la main, lorſqu'on la touche.

Le ſeul remede à ce mal eſt d'arracher un pan de veine du jarret; cette opération regarde le Maréchal, qui, lorſqu'il eſt habile, s'en acquite toujours bien. Ce mal eſt plus ordinaire aux chevaux de carroſſe chargés de chair, qu'aux autres. Il n'eſt pas douloureux, il ne fait pas boiter le cheval, & ne lui nuit point du tout.

Il y en a qui prennent une *variſſe* pour une courbe; il y a cependant bien de la différence, elle eſt dure, & n'eſt pas ſituée au même endroit, au lieu que l'autre eſt molle, comme on a dit.

On peut, ſi on veut, froter la *variſſe* avec de l'huile de laurier de tems en tems; elle fera pouſſer une galle, ou croûte, ſur l'enflure, qu'on fait paſſer en lavant la partie avec de la lavure d'écuelle; & lorſque la galle, ou croûte, eſt tombée, il faut froter encore la partie de la même huile, & continuer ainſi à beurrer la veine au deſſus & au deſſous du jarret, cela diſſipera la *variſſe*, mais elle reviendra au premier travail.

VAUDREUIL, c'eſt un excellent poiſſon, qui a la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poiſſon ſe pêche ſur les côtes de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranche de citron; quand il eſt cuit, on le ſert ſur une ſerviette.

VAUTRAIT, terme de Chaſſe, c'eſt ainſi qu'on nomme un grand équipage entretenu pour courre les ſangliers, ou les bêtes noires; il eſt compoſé de levriers d'attache, & de meute de chiens courans.

VAUTRER, terme de Chaſſe, qui ſignifie, chaſſer aux vautraits & mâtins, comme on fait après les ſangliers.

VAYLA, c'eſt le terme dont un Valet de limier doit uſer, quand il arrête ſon limier qui eſt ſur les voies d'une bête, pour reconnoître s'il eſt dans la voie.

Digitized by Google

VEAU. Les meilleurs *veaux* ſont ceux de Caën, de Pontoiſe, de Roüen, & de Montargis. Pour que le *veau* ſoit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit, il n'a ni ſuc, ni ſaveur ; plus fort, il eſt ſujet à être dur, & n'eſt point ſi délicat. Il faut le choiſir blanc & gras. Les *veaux* de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, ſont bons, quand ils ne ſont point farigués. Il y a des *veaux* qui ſe corrompent facilement; d'autres, ſans être corrompus, ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs on les expoſe au Soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tuë ſur le champ le *veau* que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'eſt aigri.

VEILLER L'OISEAU, c'eſt l'empêcher de dormir, qui eſt un moyen qu'on a trouvé pour le dreſſer.

VELCY ALLE', terme dont doit uſer le Valet de limier pour parler à ſon chien, pour l'obliger à ſuivre les voies d'une bête, quand il en a rencontré.

Ce terme peut ſervir auſſi pour faire quêter & requêter les chiens courans.

VELCY VA AVANT, c'eſt encore un terme que doit dire un Valet de limier, lorſqu'il courre une bête qui va d'aſſurance, & quand il en revoit les voies ; & quand ce ſont des foulées ou des portées, il doit dire, *velcy va avant* par les fumées, ou portées, ou foulées, s'il s'en trouve, ou que ce ſoit la ſaiſon.

VELCY REVARY VOLCELETS, ſe dit d'un cerf qui ruſe, & qu'on voit revenir ſur les mêmes voies.

VELESCY ALLE, c'eſt le terme dont on doit uſer, quand on voit des fuites de loup, de ſanglier, & de renard.

VELLE LA, c'eſt le terme qu'on doit dire, quand on voit le liévre, le loup, le ſanglier.

VELUE, c'eſt la peau qui eſt ſur la tête des cerfs, des daims, & des chevreuils, lorſqu'ils la pouſſent.

VENAISON, chair de gibier. Il y a la haute & la baſſe *venaiſon* ; la premiere ſe dit du cerf, ſanglier, & autres groſſes bêtes qu'on chaſſe ; & l'autre, des liévres, levreaux, &c.

VENAISON, c'eſt la graiſſe du cerf, qu'on appelle de même aux autres bêtes; c'eſt le tems qu'il eſt le meilleur à manger, & qu'on le force plus aiſément, ce ſont les cerfs de dix cors, & les vieux qui en ont le plus.

VENER, c'eſt la même choſe que chaſſer. On dit qu'à force de *vener* une bête, ſa peau en devient plus tendre.

VENERIE, Art de chaſſer le gibier, qui ſe pratique ſur la bête à poil, & à force de courre avec équipage de meutes, de chiens courans, & de Piqueurs.

VENEUR, celui qui conduit la chaſſe & les chiens, qui quête, qui détourne, qui lance la bête, qui laiſſe courre, qui la ſuit.

VENT, un oiſeau va vaut le *vent*, quand il a la queuë ou le balai au *vent*, qu'il va contre le *vent*, ou qu'il a le bec au *vent*.

On dit auſſi, aller l'aile au *vent*, ce qui ſignifie, aller à côté du vent.

On dit auſſi, bander au *vent*, quand l'oiſeau ſe tient ſur les chiens, faiſant la crecerelle.

Tenir bec au vent, eſt un terme dont on ſe ſert, quand l'oiſeau chevauche le *vent*, lorſqu'il y réſiſte ſans tourner la queuë.

On appelle *vent léger*, celui qui eſt favorable à la chaſſe, qui n'eſt point trop fort, mais doux & gracieux.

On nomme *vent clair*, celui qui ſouffle, lorſque le tems eſt ſerein.

On dit, *prendre le haut du vent*, c'eſt voler au deſſus.

VENTE.

L'Article XIX. de l'Ordonnance du mois de Juin 1601. porte :

» Ceux qui auront ouvré, exposé en » vente, ou acheté, ou qui auront été » saisis de tirasse, tonnelles, traîneaux, » bricolles, pans de rets, collets, & au- » tres engins défendus, feront pour la » premiere fois condamnés en quinze » livres d'amende.

» Pour la deuxiéme en trente livres,

» Pour la troisiéme, outre lesdites » amendes, bannis de la Ville, Prévôté, » ou Bailliage, où ils auront eté trouvés, » & les filets & engins confisqués, les- » quels Nous voulons être ars, & brû- » lés à jour de Marché, & Place pu- » blique desdites Villes, Bourgs & Vil- » lages.

» Et pour la premiere & deuxiéme » fois qu'ils n'auront de quoi payer les- » dites amendes, seront battus de verges » sous la Custode, ou en Place publique, » à l'arbitrage des Juges.

» Et ceux qui enfreindront leur ban- » nissement, seront punis comme les in- » fracteurs.

Voyez l'Article XIV. Voyez aussi BRACONNIERS, Ordonnance de 1715.

VENTIERE, c'est une partie du harnois du cheval, de trait fait d'une longe de cuir, qui empêche que le har- nois ne tombe, & qui passe sous le ven- tre.

VENTOLIER, terme de Fauconnerie, se dit d'un oiseau qui se plaît au vent, qui s'y laisse quelquefois emporter, ce qui le fait perdre.

On appelle aussi un bon oiseau *ventolier*, celui qui résiste au vent le plus violent, qui s'y bande le bec au vent, & qui le chevauche sans tourner la queuë.

VERGE DE HUAU, est une baguette un peu longue, garnie de quatre petits piquets, auxquelles on attache les ailes d'un milan, dit *huau*.

VERGE DE MEUTE, n'est autre chose qu'une baguette garnie de trois piquets avec des ficelles, auxquelles on attache un oiseau vivant, qui étant lié s'appelle meute.

VERMILLER, terme de Chasse, qui se dit des sangliers, lorsqu'ils cher- chent les vers de la terre, & qu'ils la remuent avec le grouin pour les trou- ver.

On dit aussi dans les basses-cours que la volaille *vermille*, quand elle cherche des vers dans le fumier.

VERMILLONNER, terme de Chasse, qui se dit du blaireau, quand il cherche des vers pour paturer, c'est la même chose que *vermiller*.

VERS. Les oiseaux de proie sont at- taqués de certains *vers*, ceux dont nous parlons sont fort déliés, & prennent les oiseaux au gosier, ou du cœur, du foie & des poumons. On remarque en eux cette infirmité, lorsqu'étant pares- seux, on leur voit dresser leurs pennes sur le dos, qu'ils ne font que tourner sur leur balai, & que leurs émus ne sont ni purs, ni blancs.

Pour détruire cette vermine, prenez de la poudre d'aloës, ou de celle d'agaric, mêlez-la avec de la corne de cerf brûlée, & du dictame blanc ; incorporez le tout dans du miel rosat, & donnez-en en mé- dicament aux oiseaux de la grosseur d'une féve. Lorsque les faucons ont pris cette cure, on les porte sur le poing, jusqu'à ce qu'ils l'aient renduë, après quoi on les paît de bonne viande.

VERS, les chiens de chasse y sont sujets. Prenez des noix, quand elles sont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre ; laissez tremper le tout pendant quatre heures, ce tems écoulé, passez le tout dans du linge, après l'avoir fait boüillir pendant deux heures ; mettez après cette décoction dans un pot, ajoutez-y une once d'aloës hépatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix- résine ; remuez le tout, prenez-en, fro-

tez en l'endroit où paroiſſent les *vers*, & ils mourront.

La démangeaiſon vient dans l'Eté aux oreilles des chiens, de ſorte que les mouches qui s'y poſent, les fatiguent terriblement, & les obligent ſans ceſſe à ſe grater avec leurs pates. Pour les en guérir, on fait d'une poudre, qu'on leur jette ſur la partie où la démangeaiſon eſt excitée; voici quelle elle eſt.

On prend quatre onces de gommes & d'onguent, infuſés dans de fort vinaigre l'eſpace de huit jours, puis l'ayant broyée ſur le marbre, on y mêle deux onces d'alun de roche, & autant de noix de galle pulvériſée, après quoi on s'en ſert.

Voilà la maniere de faire mourir les *vers*, qui paroiſſent ſur les chiens. Voici à préſent celle de les guérir de ceux qui leur naiſſent dans le corps.

Pour réuſſir dans cette opération, on prend du jus d'abſinthe, la peſanteur de deux dragmes, autant d'aloës hépatique, & du ſtafisgre pareille doſe; une dragme de corne de cerf brûlée, autant de ſoufre; le tout pilé & incorporé enſemble, avec un demi verre d'huile de noix, qu'on fait avaler au chien, qui ne manque point de rendre les *vers* qui l'incommodent.

VERS, vermine qui s'engendre dans le corps des chevaux. Ces *vers* reſſemblent en quelque façon à des cloportes, hors qu'ils n'ont pas tant de pieds. Ils ſont rougeârres, très-bruns, & un peu velus ſur le dos, & ſéjournent dans l'eſtomac du cheval.

Quand les chevaux ſont travaillés de ces ſortes de *vers*, ils deviennent maigres & pareſſeux, ils regardent leur flanc, leur poil s'hériſſe, & quelque nourriture qu'ils prennent, ils n'engraiſſent jamais.

Quand les chevaux ſortent de l'herbe, ils ſont ſujets à certains *vers* velus, gros comme la moitié d'une cheville, qui paroiſſent au fondement; il eſt aiſé de les ôter avec la main; & pour tuer les premiers dont on a parlé, & qui ſont plus dangéreux, on donne le mercure doux bien préparé.

Les *vers* qui s'attachent au fondement, mourront tous, ſi on mêle dans leur avoine une once ou deux de ſoufre en poudre, ou fleur de ſoufre; il faut continuer un peu de tems.

Le foin moüillé avec l'eau où l'on aura diſſoud du ſel de nître, ou ſalpétre, eſt bon pour tuer ces *vers*.

Les feuilles de pêcher ou de ſaules, toutes vertes, hachées menu parmi l'avoine, font mourir ces *vers*, ainſi que la ſabine en poudre, au poids de demi-once; il faut que le cheval en prenne pendant dix ou douze jours.

Si on mene le cheval qui a des *vers* dans une étable à moutons, ſans autre litiere, & qu'on l'y laiſſe cinq ou ſix jours, tous les *vers* qu'il a dans le corps, ſortiront infailliblement; il faudra au ſortir de-là le purger, comme on le va dire.

La ſemence de coriandre, de citrons, oranges, ou limons, ou la ratiſſure d'ivoire ou de corne de cerf, ſont merveilleuſes pour faire mourir ces *vers*. On peut aux chevaux qui ont des *vers* faire manger du ſinabre dans du ſon moüillé, une once chaque fois.

Le ſublimé doux, ſix dragmes dans une once de thériaque, ou d'orviétan, on en fait des pilules qui tuent ces *vers*; ou bien on fait un compoſé en cette ſorte:

Prenez coriandre, graine de laituë, de raves & de choux, de chacune deux onces, zedouria une once, rapure de corne de cerf quatre onces; mêlez le tout enſemble, & en donnez deux onces au cheval dans ſon avoine, ou dans du ſon moüillé avec du vin; il faut continuer pendant douze jours.

Et comme il faut de néceſſité purger le cheval, après lui avoir donné des remedes pour les *vers*, il eſt bon auparavant

vant de l'y préparer. Et pour cela on lui donne du ſon moüillé, au lieu d'avoine, ou bien on fait diſſoudre dans une pinte de vin une once de polycreſte, & demi-once de graine de genièvre concaſſée, & le marin après avoir fait tiédir le vin, on le fait avaler au cheval avec la corne ; après cela on lui préparera la purgation qui ſuit.

Faites cuire une livre de miel dans un poëlon ; quand il commencera à s'épaiſſir, mêlez parmi deux onces d'aloës en poudre pour un cheval de moyenne taille, & deux onces & demie pour un grand cheval. Quand le tout eſt bien cuit & incorporé, on ſe graiſſe les mains avec de l'huile d'olive, on forme des pilules, & on fait avaler ce remede au cheval.

Le même jour que le cheval a pris ce remede, il faut lui donner un lavement avec deux pintes de lait, ſix jaunes d'œufs, & un quarteron de ſucre ; on fera ſortir les *vers* ; ou bien,

Faites boüillir environ trois pintes d'eau dans un coquemard de terre, au fond duquel vous aurez mis demi-livre de mercure courant ; jettez cette eau dans un ſeau d'eau commune, & en faites boire au cheval pendant quinze jours ; ce remede fera mourir les *vers*. On peut encore ſe ſervir de la poudre qui ſuit.

Prenez fleurs d'hypericum, & de fiel de terre, de chacun deux onces, ſemences de laituës & de citron, & bon aloës, de chacun demi-once, gentianne, dictame, ſcamonée, & coloquinte, de chacun deux gros, canelle, & coriandre, de chacun une once, & quatre onces de ſinabre ; le tout en poudre bien mêlé enſemble. Il faut que le cheval prenne le matin cette poudre étant à jeun dans une pinte de vin rouge, enſuite on lui donne le lavement dont on a parlé ci-deſſus ; on continuë ſept à huit fois à donner des priſes de cette poudre.

VERTIGES, étourdiſſemens qui prennent aux chevaux, & qui leur ôtent tellement l'uſage des ſens, qu'ils ſont preſque ſans connoiſſance ; ce mal les fait chanceler & tomber, de maniere quelquefois qu'ils ſe donnent de la tête contre les murs.

Pour remédier à cette maladie, il faut ſaigner le cheval des flancs, & du plat des cuiſſes ; enſuite lui donner un lavement avec deux pintes de vin émétique tiéde, & un quarteron d'onguent populeum ; puis on le laiſſe en repos pendant quelque tems. Il faut ſouvent réitérer les lavemens que voici, après lui avoir donné le premier.

Il ſe fait avec cinq chopines de biere, ou moitié même doſe, moitié vin, moitié eau, deux onces de ſcories en poudre fine ; faites boüillir cela cinq ou ſix gros boüillons, & y ajoutez un quarteron d'onguent roſat, puis donnez le tout tiéde en lavement ; on lui frote les jambes avec de bons bouchons moüillés d'eau tiéde pour faire révulſion ; on le nourrit de ſon, & on le promene de tems en tems dans un lieu où le Soleil ne donne point. Si la fiévre ne ſurvient pas avec ce *vertige*, le cheval en échappe.

Si après les remedes ci-deſſus le *vertige* ne ceſſe point, donnez au cheval une once de thériaque, ou d'orviétan délayé dans une pinte d'eau compoſée avec ſcorſonnaire, bugloſe, chardon béni, ou reine des prés ; & ayant pris ce remede, vous donnerez au cheval ce lavement en cette maniere.

Vous ferez une décoction d'herbes émollientes, vous y mêlerez deux onces de polycreſte, & autant de thériaque, ou orviétan ; délayez le tout enſemble dans deux pintes de votre décoction, & le donnez tiéde au cheval.

VERVELLE, c'eſt une eſpece de petit anneau, ou plaque, qu'on attache au pied de l'oiſeau de proie, où il y a une empreinte des armes du Seigneur à qui il appartient.

VEUE, bête à *veuë*, c'eſt lorſqu'on

voit la bête, & qu'on la courre à *veuë*.

VIANDER, terme de Vénerie, il ſe dit des cerfs qui vont à la pâture. On dit qu'un cerf viande de couche, quand il eſt ſi las, qu'il ne peut plus ſe tenir de bour pour brouter.

VIANDIS, en terme de Chaſſe, ce ſont les pâtures des bêtes fauves.

VIGNES.

L'Extrait de l'Article XVIII. de l'Ordonnance du mois d'Août 1669. porte :

» Défenſes de chaſſer dans les vignes » depuis le premier jour du mois de Mai » juſqu'après la dépouille, à peine de » privation de droit de Chaſſe, cinq cens » livres d'amende, & de tous dépens, » dommages & intérêts envers les pro- » priétaires, ou Uſufruitiers. «

VILAIN, oiſeau *vilain* eſt celui qui ne ſuit le gibier que pour la cuiſine, qu'on ne peut affaiter, ni dreſſer ; tels que ſont les milans & les corbeaux, qui ne combattent que les poulets.

VINAIGRE, il entre dans les ſalades, courts-boüillons, ſauſſes, & bien des ragoûts ; il y en a de bien des ſortes. Mais pour faire du *vinaigre printannier*, vers le mois de Juin on fait ſécher au Soleil creſſon, eſtragon, pimprenelle, cerfeuil, & toutes ſortes de fines herbes ; on les met dans une cruche d'environ ſix pintes, avec dix gouſſes d'ail, autant d'échalote, ſix oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de gérofle, demi gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec ſon écorce. On emplit la cruche de *vinaigre* ; après l'avoir bien bouchée, on l'expoſe pendant dix jours à l'ardeur du Soleil ; on le paſſe dans une chauſſe, pour le tirer au clair ; on le met dans des bouteilles, qu'on bouche bien, & on s'en ſert après à ce qu'on juge à propos.

VIVES, poiſſon, qu'on écaille, vuide, lave, & eſſuie. On le coupe en cinq ou ſix endroits de chaque côté ; on le trempe avec un peu d'huile, ſel, poivre ; on le fait griller, & on l'arroſe de tems en tems avec le reſtant de l'huile ; on le ſert avec telle ſauſſe qu'on veut, comme beurre, capes & anchois, farine, eau, ſel, poivre ; on fait lier ſur le feu, & on ſert deſſus les *vives*.

VOILE-CI ALLER. Le Veneur qui a détourné le cerf, voyant tout prêt, ſe doit mettre devant tous les autres, & frapper à toute, car l'honneur lui appartient, en criant, *voile-ci aller*, *voile-ci avant*, *va avant*, *voile-ci par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*.

VOIRIES.

Le Réglement de la Vatenne du Louvre du 4. Mai 1703. porte :

» Défenſes aux Laboureurs, Fermiers, » ou autres, qui auront des terres dans » la Capitainerie, d'enlever hors des Voi- » ries les matieres fécales, fraîches, boyau- » deries, vuidanges de boucheries, & au- » tres immondices, pour fumer leurs ter- » res, qu'elles n'aient repoſé dans leſdites » Voiries l'eſpace de trois années, qui eſt » le tems preſcrit par les Ordonnances, » pour être réduits en terre propre à fu- » mer leſdites terres, ni de faire brûler » les chaumes qui reſtent ſur leſdites ter- » res, à peine de vingt livres d'amende. «

VOL, ſe dit en Fauconnerie de l'équipage des chiens & des oiſeaux de proie, qui ſervent à prendre du gibier. Il y a ſept ſortes de *vols* différens dans la Fauconnerie, pour leſquels on dreſſe les oiſeaux : ſçavoir le *vol pour le héron*, le *milan*, la *corneille*, pour les *champs*, la *riviere*, pour la *pie*, & pour le *lievre*.

Les oiſeaux *pour le vol du milan* ſont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage, & qu'ils ſont plus hardis ; on y fait quelquefois voler les ſacres, ſur-tout lorſqu'ils ſe trouvent de bonne affaire. La premiere choſe qu'on fait pour inſtruire ces oiſeaux à ce *vol*, eſt de les poivrer, & de leur faire la tête avec un chaperon, qui ſoit large, afin de les y accoûtumer plus facilement ; & lorſqu'ils ſont dreſſés au leurre, & qu'ils commencent à y

venir avec la filiére, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils ſe connoiſſent; car il eſt eſſentiel dans ce *vol* que parmi ces oiſeaux, il n'arrive aucune ſurpriſe, ce qui leur eſt ordinaire, manque de cette précaution, de maniere que venant pour-lors à abandonner le milan, on ne ſçait plus dans ce *vol* comment pouvoir remédier au déſordre, qui s'y paſſe. Ces oiſeaux érant de bonne créance & très-bien dreſſés au leurre, on leur fait tuer une poule d'une couleur approchant de celle du milan; c'eſt par-là qu'on commence à les mettre à la chair, & dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain on ſe contente de les acharner au tiroir, puis on leur préſente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filiére, lui avoir émouſſé les ſerres, & rendu le bec de maniere que les faucons n'en puiſſent recevoir aucune atteinte. Ces faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'auſſi-tôt on leur met une poule à la main pour les empêcher de ſe paître de la viande du milan, qui ne leur eſt point propre. Si l'on remarque qu'ils fondent de bonne grace ſur le milan, on montera d'abord ſur un arbre, ou ſur quelque autre choſe d'élévé, qui ſe trouvera pour-lors dans l'endroit, où l'on dreſſera les oiſeaux: c'eſt de-là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoiſſance, & deviennent auſſi dans ce *vol* des oiſeaux de bonne affaire, lorſqu'il s'agira d'y chaſſer de bonne grace. On peut encore pour ce *vol* ſe ſervir du duc pour y attirer le milan, & choiſir pour cela un endroit, qui convienne fort bien à leur donner la premiere curée.

VOL DU HE'RON; on fait ici à l'égard des oiſeaux de proie, de même que dans le *vol* pour le milan, excepté qu'à l'égard de la poule il faut qu'elle ſoit du pennage du *héron*, & qu'au lieu qu'on leur ôte le milan, comme un pât dangereux, au contraire, on les laiſſe ſe paître du *héron*, dont la chair même leur eſt ſalutaire. Pour bien perfectionner ces oiſeaux dans ce *vol*, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, obſervant de ne leur rien donner dans le jour du répos, mais en récompenſe, de leur faire faire bonne chere celui du *vol*, de leur laiſſer prendre de bonnes gorgées de leur gibier, & de faire enſorte qu'ils prennent un *héron* de juſte guerre. Dans cette volerie il ne faut jamais attaquer le *milan* ou le *héron*, que dans le vent, & quand celui-ci prend motte, on lui jette un hauſſe-pié, afin de le faire monter, puis un tombiſſeur, & enſuite un teneur. Quelquefois pour obliger le *héron* de monter plus promptement, on tire pluſieurs coups de fuſil; pour-lors cet oiſeau qui part, donne aux Chaſſeurs le plaiſir qu'on en attend.

VOL POUR LA CORNEILLE. Les faucons, & quelquefois le tiercelet de gerfaut ſont les oiſeaux qu'on emploie pour cette volerie: on accompagne ce dernier de deux faucons, & ces oiſeaux affaités ainſi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir: ce n'eſt jamais que le ſoir, & a l'heure du paître, qu'on doit la leur préſenter. Ainſi qu'on a fait à l'égard du milan, il faut avec le duc attirer la *corneille*, & au défaut de cet oiſeau, ſe ſervir d'un chartier près duquel il y auroit des *corneilles*: ce ſeroit pour le mieux, s'il n'y en avoit qu'une. Il faut que ce chartier ait pied à terre, puis le Fauconnier ſe met derriere lui, car les *corneilles* ſe laiſſent approcher de fort près des Chartiers, & il n'eſt pas plutôt à portée, que tout d'une main il jette à la *corneille* dans le vent les oiſeaux diſpoſés à voler. Ce *vol* eſt le plus facile de tous à moins qu'on n'en veuille dreſſer un, qui ſoutient, comme lorſque la *corneille* a pris l'eſſor dans les arbres, & que les oiſeaux en ſoûtenant la font partir. Cette *corneille* pour-lors vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaiſir qu'on en attend.

VOL POUR LES CHAMPS: ce vol-ci eſt celui qui demande le plus de ſoins; car premierement il faut que les

oiſeaux, qui y ſont inſtruits, ayent non-ſeulement créance à l'homme; mais même aux chiens, parce qu'ils ne voyent rien en partant, lorſqu'ils ſoûtiennent, d'où vient qu'on les appelle *oiſeaux légers*: ſecondement, il eſt néceſſaire que ces oiſeaux ſoient bien affairés, bien introduits au *vol*, & mis hors de filiére; il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet, d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, & leur en laiſſer faire bonnes gorgées. Cela fait on prend le lendemain une perdrix, on la cache ſous ſon chapeau, & on l'attache à une filiére, afin de la faire partir à propos dans un champ, où les oiſeaux ſeront bien tournés, & lorſqu'ils commenceront à connoître leur proie. Lorſqu'on eſt arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jetter les oiſeaux, on fait partir des perdrix qu'on fait ſuivre; on les relance, tandis qu'on donne bonne gorgée au faucon, d'une autre perdrix envie, qu'on a dans la Fauconnerie. Il arrive quelquefois que les perdrix ne partent point; pour-lors quand les oiſeaux ſont en état de voler de bonne action, on les jette auſſi-tôt du poing après une compagnie de perdrix aſſez éloignée en vuë de les ſauver, afin que les oiſeaux montent, & qu'ils ſoûtiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à ſervir les oiſeaux, à leur faire faire un bon pât, & obſerver qu'un oiſeau léger ne doit jamais prendre qu'une perdrix, à moins qu'auparavant on n'ait remarqué qu'il ſoit bien à la chair.

Pour les oiſeaux, qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix ſous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier: enſuite & lorſqu'on veut avoir le plaiſir de ce *vol*, on cherche dans une campagne des perdrix, proche de quelque rémiſe, afin que les oiſeaux volent de leur gré, & de bonne action. Les ſacres ſont propres à cela, ainſi que les laniers; on prend auſſi quelquefois des oiſeaux de paſſage, auxquels on fait rendre le double de la mulette. On a éprouvé juſqu'ici que de jardiner le matin ces oiſeaux, & de les baigner ſouvent, étoient un bon expédient pour les rendre généreux, & les faire voler de bonne action. A l'égard de la premiere maniere de voler aux champs, on ſe ſert ordinairement de faucons, de tiercelet, de ſacres, & de laniers.

VOL POUR RIVIERE: quand on a choiſi des faucons pour riviere, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre créance, on les porte ſur le poing, & on ne les abandonne point, qu'ils ne commencent à ſe faire à la chair. Cela obſervé, il faut ſe retirer de maniere que ces oiſeaux ne vous voyent point, après les avoir mis ſur quelque choſe d'élevé, puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée, en les leurrant avant qu'ils ſe reconnoiſſent, & parlant à eux, pour après les faire ſauter ſur le poing, ſuivant qu'on jugera, qu'ils ſeront affaités. Trois ou quatre jours s'étant paſſés dans cet exercice, & ſelon qu'on remarque leur aſſurance, on les jardine ſur la pierre, après les avoir déchaperonnés & pûs, avant que de ſe reconnoître, puis les tournant, on leur donne à chaque tour une gorgée; on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte, faiſant toujours enſorte qu'ils ne voyent point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux, en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'il les paiſſe ſur le leurre, pour les leurrer après entre deux hommes; & comme ils ne manqueut point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer.

Quelques jours après il eſt bon de monter à cheval, pour leur en faire tuer un ſecond, & après cela, les tourner en leurrant, & frappant du gand ſur la botte: ſi pour-lors ils ne s'effraient point, on peut

les leurrer ſur leur foi. Enſuite on cherche une mare ou un ruiſſeau, & laiſſant les oiſeaux d'un côté du bord, on paſſe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chaſſeurs bat l'eau avec une baguette, tenant en main un oiſeau de riviere; & leur ayant laiſſé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant: puis lorſqu'ils ſont bien tournés, on leur jette l'oiſeau de riviere en criant, *la*, *la*, *la*, *la*, pour après leur en donner bonne gorgée, & leur continuer ainſi deux ou trois curées. Après ce premier affaitage, on cherche l'occaſion de voler pour bon, l'ayant trouvé; on jette d'abord le premier de ces oiſeaux, qui ſi-tôt qu'il a remis l'oiſeau de riviere doit être incontinent ſuivi du ſecond. S'il arrive qu'ils ſoient quinteux, on prend en main l'oiſeau de riviere, qu'on jette en criant, quand l'occaſion en eſt belle, & l'on continuë ainſi, juſqu'à ce que les faucons aient entierement reconnu leur gibier.

Ces faucons étant bien à la chair, on jette le premier oiſeau, dont on a parlé, & qui étant un oiſeau de bonne affaire, & bien affaité, ſert de guide pour chaſſer le change, & conduire les autres à la volerie. Si ces oiſeaux qu'on peut appeller alors bons voleurs, & oiſeaux de bonne aſſurance, ont fondu en rond, & pris quelque proie, il ne faut pas leur permettre de s'en paître, au contraire, il faut la leur ôter d'abord, & les remettre au vol: c'eſt alors ſuivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiſeaux, qu'on jette en amont pour ſoûtenir, ſoit pour riviere, pour pie, ou pour les champs. Pour tenir ces oiſeaux en état, on leur fait ordinairement rendre la mulette, avant que de les mettre hors de filiere: c'eſt ainſi, qu'on doit conduire l'affaitage de toutes ſortes d'oiſeaux legers.

VOL POUR PIE: on dreſſe les oiſeaux pour *pie*, comme ceux dont on vient de parler, c'eſt-à-dire, qu'il faut que les faucons ſoient bien affaités, & duits à partir au branle du leurre qu'on leur lâche. Cela obſervé, on a une *pie* à la main, qu'on leur jette à propos, après leur avoir laiſſé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de pigeon par deſſous l'aile de cette *pie*, ſans que l'oiſeau s'apperçoive de ſon pennage; car une autre fois cela pourroit lui faire prendre l'échange. On donne aux oiſeaux deux ou trois curées de ce pigeon, puis lorſqu'ils ſe rencontrent dans un endroit propre à voler, on jette le tiercelet le plus ſage, pour conduire les autres à la chaſſe du change; car ce ſont ordinairement les tiercelets des faucons, qui ſont les plus propres au vol pour la *pie*. Quand ce premier tiercelet jetté a fait deux ou trois tours, on lui montre la *pie*; & après l'avoir remiſe, on jette les autres oiſeaux en la leur faiſant voir d'abord; puis l'on tâche ſi l'on peut de la leur faire prendre, & de les paître du pigeon. Après avoir jetté pour la premiere fois le premier tiercelet, on le jette encore pour une ſeconde, & ayant fait quatre ou cinq tours, vous le faites ſuivre des autres, en leur montrant toujours la *pie*, avant que d'avoir commencé à voler. Après leur *vol*, & lorſque vous les prenez, vous leur donnez trois ou quatres curées de pigeon, que vous leur arrachées enſuite, pour les remettre au vol, comme auparavant.

VOL POUR LIEVRE: on ſuppoſe ici un oiſeau très-bien affaité, & auquel il ne manque plus que d'être inſtruit pour *liévre*. Pour cela faites-lui tuer un poulet, pour lui faire connoître le vif. Quand il ſçait ce que c'eſt, prenez un *lievre* en vie, caſſez-lui une jambe, & au défaut de cet animal, ayez-en ſeulement une peau, que vous remplirez de paille. Cette peau ainſi accommodée, ſert comme une maniere de lievre, qu'on attache avec une petite corde fort longue, à la ſangle d'un cheval; il faut armer d'un peu de chair le dos de cette

peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pouſſe, paroît aux oiſeaux comme un lievre qui fuit, ce qui convie le faucon de fondre deſſus; auſſi-tôt qu'il l'a lié, il faut courir pour lui faire bonne chere de la poule, qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on ſera pourvû. Parmi les oiſeaux de proie, les gerfaux ſont ceux préférablement à tous les autres qu'on choiſit pour ce *vol*.

Le Roi a des *vols* pour le héron, pour le milan Royal, pour le milan noir, pour buſes, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucas, courlis, canne-pétieres, & pour les champs & les lievres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & des cormorans pour voler ſur les rivieres.

On dit le *vol pour le gros*, celui qui ſe fait ſur les oiſeaux de fort & de cuiſine, comme ozes, gruës, &c. Il y a des Officiers pour chaque *vol*. Le *vol du milan*, comme on l'a dit, ſe fait avec quatre oiſeaux; on lui donne premierement un ſacret, puis on jette deux ſacrets, & enfin un gerfaut. Au *vol du héron*, on ne s'en ſert que de trois. Le premier ſe nomme hauſſe-pied, qui le va chatoüiller, & le fait hauſſer: le ſecond, qu'on jette en ſecours, s'appelle *tombiſſeur*, & le troiſiéme s'appelle *teneur*, qui eſt pour l'ordinaire un gerfaut.

VOL, ſe dit de la maniere de voler ſur le gibier; on appelle *voler à la toiſe*, lorſque l'oiſeau part du poing à tire d'aile, pourſuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre.

VOL A LA SOURCE, ou VOL A LEVE-CUL, ſe dit lorſque la perdrix part, ou qu'on fait partir le héron.

VOL A LA RENVERSE, ſe dit, ou renverſer des perdrix à vau le vent.

VOL A LA DECOUVERTE, c'eſt celui qui ſe fait lorſqu'on approche le gibier à couvert derriere quelque haie.

VOLAILLE EN CUISINE, on entend poulets, chapons, poulardes &c. Toute la *volaille* doit être plumée, dès qu'elle eſt tuée. Il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec; on la vuide après qu'elle eſt flambée. On ôte l'amer du foie, le dedans du gigier, ſi c'eſt pour rôtir & ſervir pour plat de rôt; on ne les flambe point.

VOLCELESY, c'eſt un terme que l'on doit dire quand on reçoit la bête fauve qui va fuyant; ce qui ſe voit quand elle ouvre les quatre pieds.

VOLER, ſignifie prendre ou pourſuivre le gibier avec des oiſeaux de proie.

VOLER A LA TOISE, c'eſt lorſque l'oiſeau part du poing à tire d'aile, pourſuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre.

VOLER, c'eſt un des plaiſirs des Grands, c'eſt de faire voler l'oiſeau, le lâcher ſur le gibier.

VOLER DU POING EN FORT, c'eſt quand on jette les oiſeaux de poing après les chiens.

VOLER D'AMOUR, c'eſt quand on laiſſe voler les oiſeaux en liberté afin qu'ils ſoûtiennent les chiens.

VOLER HAUT ET GRAS, BAS, ET MAIGRE, *voler* de bon trait, c'eſt-à-dire, de bon gré.

VOLER EN TROUPE, c'eſt quand on jette pluſieurs oiſeaux à la fois.

VOLER EN ROND, c'eſt quand un oiſeau vole en tournant au deſſus de la proie.

VOLER EN LONG, c'eſt *voler* en droite ligne, ce qui arrive lorſque l'oiſeau a envie de dérober ſes ſonnettes.

VOLER EN POINTE, c'eſt lorſque l'oiſeau de proie va d'un vol rapide en s'élevant, ou en s'abaiſſant.

VOLER COMME UN TRAIT, c'eſt lorſqu'un oiſeau vole ſans diſcontinuer.

VOLER A REPRISES, c'eſt lorſqu'un oiſeau ſe reprend pluſieurs fois à voler.

VOLER EN COUPANT, c'eſt lorſque l'oiſeau traverſe le vent.

VOLERIES ou CHASSE AVEC LES OISEAUX DE PROIE On

dit : il a la haute *volerie*, qui eſt celle du faucon ſur le héron, canards, gruës, & le gerfaut ſur le ſacre, & le milan.

La baſſe *volerie* de bas vol, eſt le lanier, le lancret.

Le tiercelet de faucon exerce la baſſe *volerie*, ou des champs, ſur les faiſans, les perdrix, les cailles, &c.

VOLEUR. On dit, oiſeau bon *voleur*, ou beau *voleur*, quand il vole bien & ſûrement.

VOYES, ſont les grands chemins, au lieu que les petits ſentiers ſe nomment routes.

VOYES, ou pieds des cerfs, chevreuils, & daims.

VOYEZ ET REVOYEZ, c'eſt quand on revoit du pied de la bête, par où elle a paſſé pour en faire revoir.

WARENNE, tire ſon origine du mot Allemand *Warhen*, qui ſignifie, garder, ou défendre ; de-là vient que les bêtes qui ſont dans les *Warennes*, ſont telles, que la chaſſe n'en eſt permiſe qu'à leurs Maîtres.

VUIDER. On dit, *vuider* un oiſeau pour le purger.

Faire *vuider* le gibier, c'eſt le faire partir, quand les oiſeaux ſont montés, ou détournés.

YEU-

YEUX DE VEAU, pour les ſervir pour hors-d'œuvre. Quand on en a ôté ce qui eſt mauvais, on les fait blanchir & cuire dans une braiſe, avec vin blanc, boüillon, bouquet garni, ſel, poivre; quand ils ſont cuits, on peut les déguiſer de différentes façons. Si on les met à la ſainte-menehould, on les panne, on les fait griller, & on ſert deſſous une ſauſſe à la Provençale. Etant cuits à la braiſe, ils ſe ſervent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons, & un ſalpicon.

YEUX DE CHEVAL. Nous avons dit à l'article du CHEVAL, comment on pouvoit connoître les bons ou mauvais *yeux* d'un cheval, nous allons ici entrer en détail des maladies qui attaquent ces parties, afin d'y apporter les remedes néceſſaires.

Les chevaux peuvent avoir des maux aux *yeux*, ou par fluxion, ou par quelqu'autre accident. Si c'eſt par fluxion, voici ce qu'il faut faire.

Fluxion ſur les *yeux* ; c'eſt une inflammation de l'œil, qui ſurvient en cette partie, & qu'on connoît en ce que les *yeux* pleurent, qu'ils ſont chauds, rouges, & enflés. Il faut, comme à tous autres maux qui y puiſſent ſurvenir, commencer par ôter l'avoine au cheval malade, & lui donner du ſon moüillé, ne le point faire travailler, & ne le pas tenir dans une écurie trop chaude ; le grand froid y eſt auſſi contraire.

Si c'eſt donc une fluxion, on ſe gardera bien de tirer du ſang au cheval, ce ſeroit lui perdre les *yeux* ; mais il faut lui barrer les veines au larmier aux deux *yeux*, s'ils ſont malades, enſuite lui donner tous les jours une once de criſtal minéral en poudre dans du ſon, & ſi on s'appercevoit qu'il lui affoiblît trop l'eſtomac, & qu'il l'empêchât de manger, donnez-lui du foie d'antimoine juſqu'à ce qu'il ſoit remis en appétit, & recommencer après l'uſage du criſtal minéral juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait guéri.

Si l'œil du cheval eſt rouge, enflé, chaud, & fermé, il faut d'abord mettre

un reſtraincti f tout autour pour arrêter le cours des humeurs. On fait ainſi ce remede :

Prenez du bol commun en poudre, délayez-le avec du vinaigre & deux blancs d'œufs, & l'appliquez autour de l'œil de la largeur d'un demi pied ; réïtérez l'application ſoir & matin, & mettez dans l'œil de l'eau-de-vie, ou autre faite en cette ſorte.

Il faut prendre un œuf frais, le faire durcir dans l'eau, en ôter la coque, & le fendre en deux ; tirez-en le jaune, & mettez à la place gros comme une noix de couperoſe blanche ; rejoignez ces deux moitiés d'œuf, & l'enveloppez d'un linge fin & blanc ; mettez-le tremper dans un demi verre d'eau roſe pendant ſix heures ; après cela jettez l'œuf, & vous ſervez de l'eau pour en mettre huit ou dix gouttes dans l'œil du cheval avec une plume ſoir & matin, le cheval ſera bientôt guéri.

Quand on ſe ſert de l'eau-de-vie, on en imbibe une petite éponge fine, avec laquelle on moüille l'œil malade cinq ou ſix fois par jour : cette eau eſt auſſi excellente pour les corps dans l'œil du cheval ; & ſi le mal preſſe de maniere qu'on n'ait pas aſſez de tems, on fait le remede qui ſuit.

Prenez la glaire d'un œuf frais, autant d'eau roſe, gros comme une noiſette de couperoſe blanche en poudre, battez bien le tout enſemble, & l'appuyez ſur l'œil ; ces eaux ne ſe conſervent dans leur force que ſept ou huit heures.

Si la fluxion étoit ſi forte & le mal ſi grand, que ces eaux n'opéraſſent rien ; il faudroit uſer de celle que voici.

Vous prenez du lierre terreſtre, qui croît dans les lieux ombragés, quatre poignées ; pilez-les dans un mortier ; faites durcir ſix œufs, & en pilez les blancs avec le lierre ; ajoutez-y demi-ſetier de vin blanc fort clair, & la moitié moins d'eau roſe, du ſucre candi, & de la couperoſe blanche, de chacun une once & demie ; mettez le tout en poudre dans ce mortier, mêlez le bien, le ſoupoudrez d'une once de ſel menu ; laiſſez-le dans le mortier, & le lavez pendant cinq ou ſix heures ; enſuite paſſez le tout dans un linge, ou dans une chauſſe à hypocras ; ramaſſez-en l'eau que vous mettrez dans une phiole, & dont vous vous ſervirez tous les jours, ſoir & matin, pour mettre dans l'œil du cheval.

Les eaux de plantin, de fenoüil, d'eufraiſe, de rhuë, de roſes, d'éclaire, de queuës de roſes, & de chevre-feüille, ſont meilleures pour les fluxions ſur les *yeux*, ſi on y met infuſer du vitriol blanc.

Le plantin & l'éclaire concaſſée, & appliquée ſur l'œil malade, diſſipe la chaleur cauſée aux *yeux* par une fluxion.

Voici une charge, dont on peut ſe ſervir pour détourner la fluxion ſur les *yeux*.

Prenez trois ou quatre pommes de reinette cuites ſous la cendre, & après avoir ôté les pépins, pilez-les dans un mortier, arroſez-les d'eau roſe, ou d'eau de laituë, ou de chicorée, puis avec de la filaſſe appliquez-les ſur l'œil du cheval. Il faut ſouvent réïtérer ce remede ; cette charge eſt excellente.

La mie de pain blanc, toute chaude, mêlée avec du lait de vache, & bien imbibée, eſt encore bonne appliquée ſur l'œil du cheval ; il faut réïtérer ce remede de douze heures en douze heures, il réuſſit très bien. Il ne faut jamais pour maux d'*yeux* rien employer où il y entre de l'huile.

Coup dans l'œil d'un cheval. Pour les coups & morſures il y a d'autres voies à prendre ; mais il faut avant que d'en venir là, quand le cheval commence à barrer l'œil, voir ſi la vitre, qui ſera obſcurcie du coup, eſt toute couverte d'une nuée de couleur tirant ſur le verd. C'eſt mauvais ſigne, s'il paroît ſur la vitre des rougeurs comme du ſang figé ; c'eſt encore un mauvais préſage, ſi cette vitre paroît

paroît offenſée en quelque endroit, l'œil court grand riſque, & c'eſt du moins qu'il lui reſte une tache blanche ſur l'œil plus ou moins grande; & c'eſt une très-mauvaiſe marque, lorſque dans le cours d'un mal qui tire en longueur, le globe de l'œil devient plat, parce que c'eſt un œil perdu ſans reſſource.

Si le coup eſt petit, il faut, ſi-tôt qu'il eſt donné, fendre l'oreille du cheval du même côté, environ à l'épaiſſeur d'un écu, & la preſſer tout du long pour en faire ſortir plus de ſang qu'il ſera poſſible; le cheval ouvrira l'œil incontinent.

Quand on veut voir le dedans d'un œil malade de coup, ou de fluxion, quoique le cheval le tienne fermé, bouchez-lui l'autre œil avec la main, & le faites cheminer au pas, il ne manquera pas d'ouvrir l'œil malade autant qu'il pourra, & dans le tems qu'il marche, on peut voir en quelle maniere eſt la nature du mal.

Si le coup eſt grand, il faut auſſi-tôt ſaigner le cheval du larmier ou du col en abondance, lui ôter l'avoine, & ne lui donner que du ſon moüillé pour nourriture, peu de foin, & le laiſſer en repos; puis froter l'œil du cheval de l'eau compoſée ainſi.

Mettez dans une bouteille un demi-ſetier d'eau d'eufraiſe, ou de fenoüil, de plantin, ou de roſes, ou le tiers de chacune, & au défaut de tout cela, prenez de l'eau toute pure, mêlez-y une once & demie de couperoſe blanche & autant peſant d'iris de Florence en poudre; laiſſez infuſer le tout à froid pendant une heure, puis en lavez l'œil du cheval.

Si après une ou deux applications vous voyez que l'œil ſouffre encore, c'eſt ſigne que l'eau eſt trop forte, & pour-lors mettez un demi verre d'eau dans la phiole, ce remede eſt très-expérimenté & très-excellent. Les remedes, dont on a parlé pour les fluxions, ſont fort bons, on peut s'en ſervir pour les coups.

ÉDIT DU ROI,

PORTANT Création de la Varenne du Louvre, & ſon étenduë du côté de l'Univerſité, vers Meudon, & autres Paroiſſes du même côté, revenant juſqu'à la Porte Saint Victor.

HENRI, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A tous préſens, & à venir, SALUT. Nos Prédéceſſeurs Rois, ayant agréé la demeure, & habitation d'aucunes des Villes & Châteaux de cettuy notre Royaume, auroient établis ès environs de la plûpart d'iceux des Varennes pour y prendre leurs Plaiſirs de Chaſſe, & à cette fin commis & ordonné des Officiers pour la garde & conſervation du gibier étant eſdites Varennes, au moyen de quoi faiſant la plûpart réſidence en notre bonne Ville de Paris, Capitale de notre Royaume, ayant aviſé, afin que puiſſions ci-après commodément prendre & recevoir leſdits Plaiſirs de la Chaſſe, ſoit de la Vénerie, ou Fauconnerie, ſans nous éloigner d'icelle établir une Varenne, en l'une des plaines ès environs de ladite Ville, pour ce ayant mis cette affaire en délibération en notre Conſeil, ſçavoir faiſons que de l'avis d'icelui, & de notre propre mouvement, pleine puiſſance & autorité Royale avons par cettuy notre préſent Edit perpétuel & irrévocable, créé, ordonné, & établi, créons, ordonnons, & établiſſons en la plaine étant ès envi-

de notredite Ville de Paris, du côté de l'Université que nous voulons s'étendre à commencer ès Fauxbourg Saint Germain des Prés, le long de la riviere de Seine juſqu'au Château de Meudon, & remonter par les Villages de Vaugirard, Vanvres, Iſſy, Fleury, Clamart, aller par Montroy & Châtillon, Bagneux, Fontenay-ſous Bagneux, Chaſtenay, Verriere, Pleſſis-Piquet, Anthony, Arcüeil, Gentilly, Ville-neuve, Vitry, & Ivry-ſur-Seine, revenant ſur la riviere de Seine, à la porte Saint Victor, auquel circuit, & plaines que Nous voulons être doreſnavant la Varenne du Louvre, afin qu'il y ait plus grande quantité de gibier, & s'en puiſſe conſerver à l'avenir ſans y être chaſſé ni épouvanté, Nous avons fait très-expreſſes inhibitions & défenſes à toutes perſonnes de quelqu'état, qualité, & condition qu'ils ſoient, de chaſſer doreſnavant à l'avenir dans ladite Varenne ci-deſſus déclarée, ſoit aux bêtes ſauvages, rouſſes, & noires, liévres, conils, perdreaux, & autres gibiers quelconques, avec chiens, oiſeaux, furets, collets, tonnelles, arquebuſe, arbalêtres, ou autres engins, en quelque ſorte, & maniere que ce ſoit, encore qu'ils aient Terres, & héritages, & bois dans ladite Varenne, à peine d'amende pécuniaire pour la premiere fois & à tenir priſon juſqu'à plein payement; la deuxiéme par confiſcation d'armes & engins qui ſeront trouvés auxdits Chaſſeurs, & d'amende arbitraire; & la troiſiéme fois de punition corporelle, ſuivant & conformément aux Ordonnances faites par noſdits Prédéceſſeurs Rois & Nous, ſur le fait deſdites chaſſes; & à tous Capitaines de nos Gens de guerre, ſoit de cheval ou de pied, Lieutenans, Enſeignes, & autres membres deſdites Compagnies, de loger ès Villages ſuſdits, ni autres étant au dedans ladite Varenne, & aux Maréchaux des Logis & Fouriers d'y bailler département des Logis ne aucuns étiquets; enjoignons, & ôter & rayer de leurs Rolles leſdits lieux, à peine d'encourir notre indignation, & d'être punis & châtiés comme infracteurs de nos Commandemens. Permettons à cette fin aux Habitans deſdits Villages, & autres nos ſujets, & en cas d'aucuns mépris & contraventions de notre volonté de courir ſus à ſon de tocſin, ayant pris & mis comme par ces préſentes, nous prenons & mettons leſdits Habitans de chacun deſdits Villages & lieux ci-deſſus déclarés en notre protection & ſauve-garde ſpéciale, & afin qu'aucun ne puiſſe prétendre cauſe dignorance de ce que deſſus, Voulons leſdites défenſes être miſes en des poteaux qui pour cet effet ſeront dreſſés tant eſdits Fauxbourgs Saint Germain des Prés, Saint Victor, eſdits Villages, qu'autres lieux, & endroits de ladite Varenne que beſoin ſera, & d'autant qu'il eſt très-requis & néceſſaire, qu'ils aient des perſonnes ſuffiſantes & capables pour avoir l'œil, & faire obſerver cette notre Ordonnance, & juger des matieres & contraventions qui ſeront ſur ce faites, avons créé & érigeons en Chef, titre, & qualité d'Officiers formé un Capitaine de ladite Varenne du Louvre, un Lieutenant de longue Robe, un Procureur de Nous, & un Greffier, pour être pourvu auſdits Offices, de perſonnes capables, & ci-après, quand vacation y échéra; auquel Capitaine, avons donné & donnons pouvoir de nous nommer & préſenter, & à Noſſeigneurs Rois, perſonnes ſuffiſantes & capables auſdits Offices de Lieutenans, Procureur de Nous & Greffier, pour être à ſa nomination pourvu d'iceux; enſemble lui donnons pouvoir & puiſſance de commettre des Gardes de ladite Varenne juſqu'au nombre de douze, pour avoir le ſoin dudit gibier & autres choſes ſuſdites, ès lieux que beſoin ſera; les ſuſpendre & priver de leurs Charges & Offices en cas de malverſation, comme il verra être requis, & néceſſaire pour le bien de notre ſervice, leſquels

Capitaine, Lieutenant, Procureur, Greffier & Gardes ſuſdits, afin qu'ils aient moyen & occaſion de ſe dignement acquitter de leurs Charges & Offices, Nous avons annexé & annexons avec ce corps de notre Vénerie, & Fauconnerie; Voulons & nous plaît qu'ils joüiſſent de tels & ſemblables honneurs, autorités, prérogatives, prééminence, privileges, franchiſes, exemptions, immunités & libertés dont jouiſſent, & ont accoûtumé de joüir & uſer nos Officiers de ladite Vénerie, Fauconnerie, Capitaines & Officiers des Chaſſes de notre Royaume; à chacun deſquels Officiers, Procureur, Greffier, & Gardes avons octroyé & accordé, octroyons & accordons la ſomme de vingt écus de gages, & outre à ce que deſſus, puiſſe être exécuté, avons attribué & attribuons auſdits Capitaine, Lieutenant, Procureur de Nous, & Greffier, la Juriſdiction, & connoiſſance en premiere inſtance de toutes & chacunes les cauſes & matieres, tant civiles que criminelles qui s'y pourront ci-après mouvoir & intenter dans l'étenduë de ladite Varenne à cauſe deſdites contraventions de chaſſe, pour les juger & terminer privativement à tous nos autres Juges & Officiers, nonobſtant oppoſitions ou appellations quelconques, & ſans préjudice d'icelles; leſquelles appellations reſſortiront nuëment pardevant nos Amés & Féaux les Gens tenans notre Cour de Parlement à Paris, & défendons à tous nos Juges quelconques d'en prendre aucune Cour, Juriſdiction, ni connoiſſance; comme auſſi Nous avons interdit & défendu, interdiſons & défendons aux Grands Maîtres, Enquêteurs, & Généraux Réformateurs de nos Eaux & Forêts, leurs Lieutenans, Maîtres Particuliers d'icelles, & autres Officiers de noſdites Eaux & Forêts, Prévôt de Paris, ou leurs Lieutenans; & à tous nos autres Juſticiers & Officiers qu'il appartiendra, de prendre connoiſſance deſdites matieres, & aux Parties d'en faire pourſuite d'icelles, aillcurs que devant leſdits Capitaine de ladite Vénerie, ou ſon Lieutenant, ſur peine de nullité & caſſation deſdites procédures, d'amende arbitraire, & de priſon. SI DONNONS EN MANDEMENT à nos Amés & Féaux les Gens de notredite Cour du Parlement, de nos Comptes, Cour des Aydes, Grands Maîtres, Enquêteurs, & Généraux Réformateurs deſdites Eaux & Forêts au Siége de la Table de Marbre de notredit Palais, Tréſoriers Généraux de France, & autres nos Juſticiers & Officiers qu'il appartiendra, que les Préſentes ils vérifient, & faſſent publier, & enrégiſtrer en chacune de nos Cours & Juriſdictions, & par-tout où beſoin ſera, & le contenu d'icelles garder & obſerver, faſſent entretenir, garder & obſerver inviolablement, ſans ſouffrir y être contrevenu en aucune maniere; CAR tel eſt notre plaiſir. Et afin que ce ſoit choſe ferme & ſtable à toujours, Nous avons fait mettre notre ſcel à ceſdites Préſentes. DONNE' à Paris le 25. Mars, l'an de grace 1594. & de notre Regne le quatriéme. *Signé*, HENRI. Et ſur le repli, POTTIER. Scellé du grand ſceau de cire verte en lacs de ſoie rouge, & à côté viſé.

FIN.

De l'Imprimerie de GISSEY.

643208

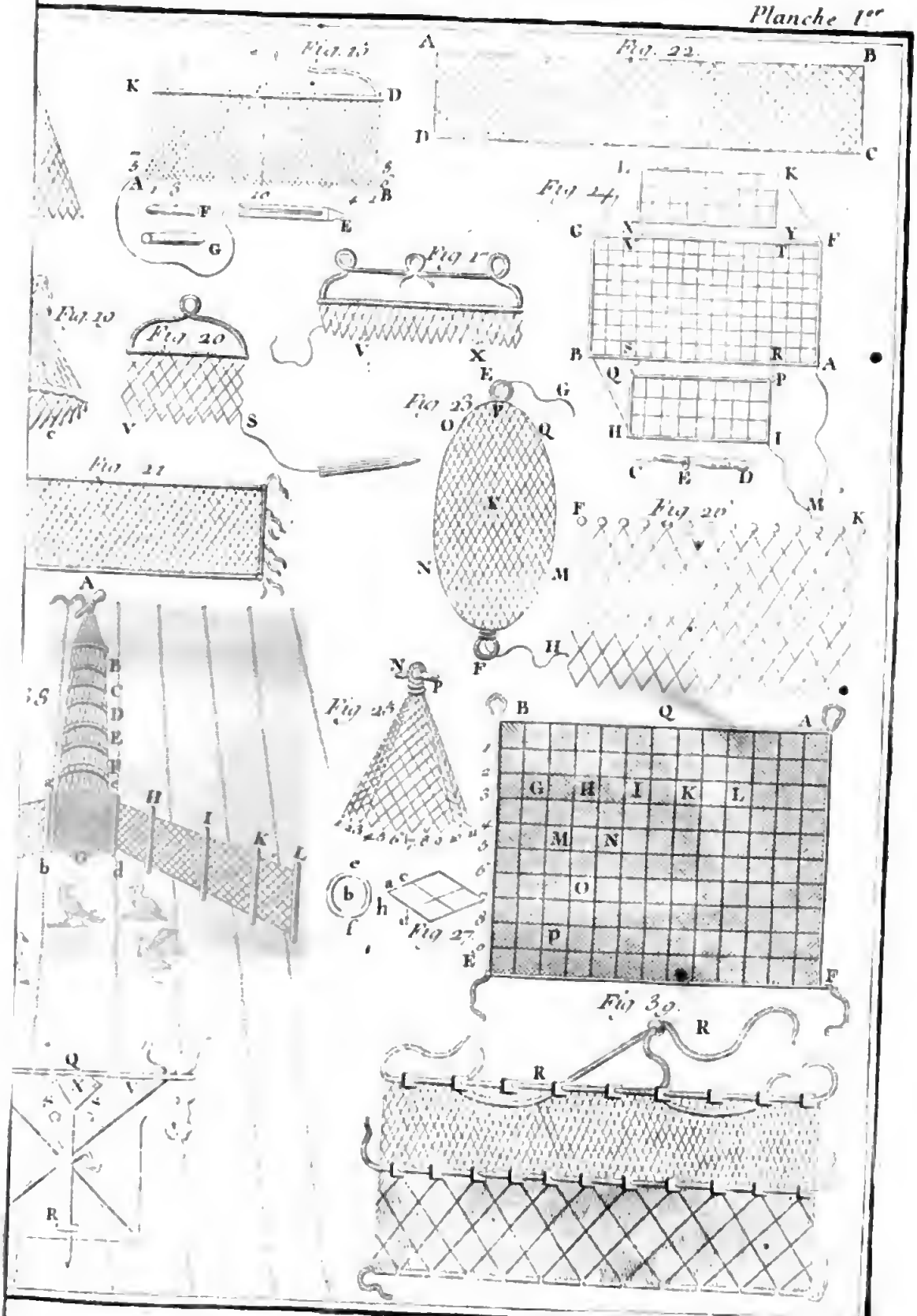
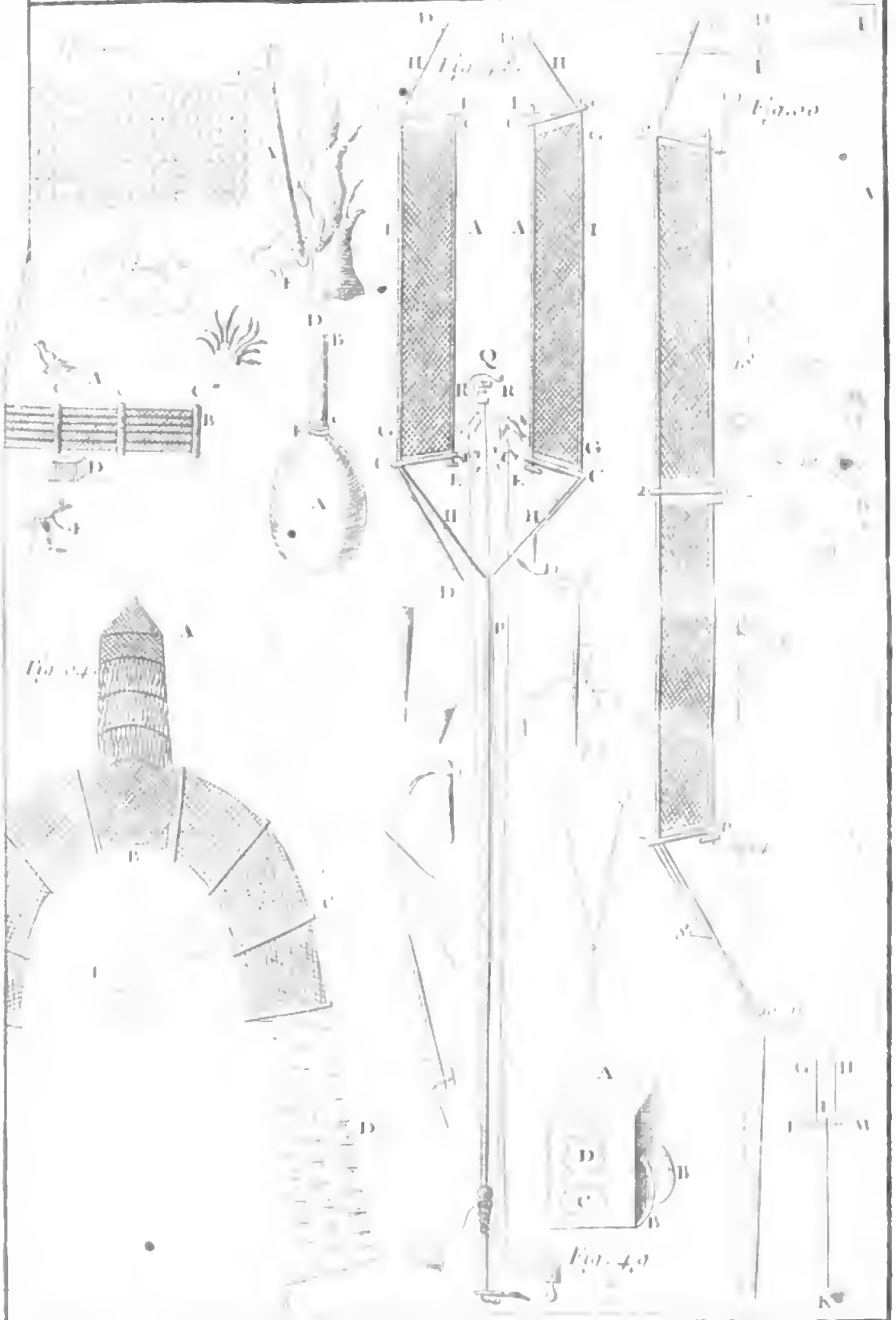


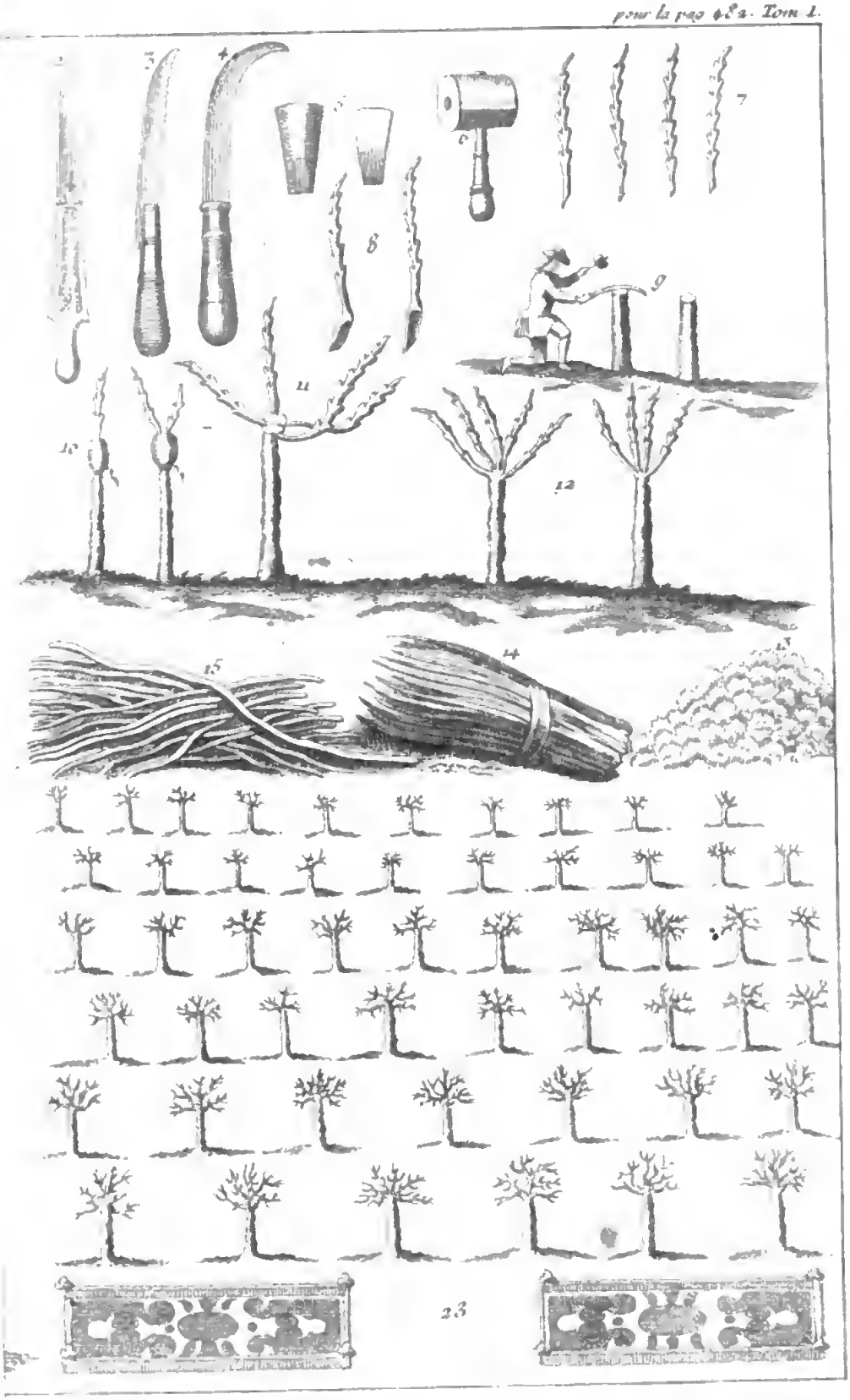
Fig. 18
Fig. 22.
Fig 24
Fig 17
Fig 19
Fig 20
Fig 23
Fig 21
Fig 20'
Fig 24
Fig 27
Fig 30.

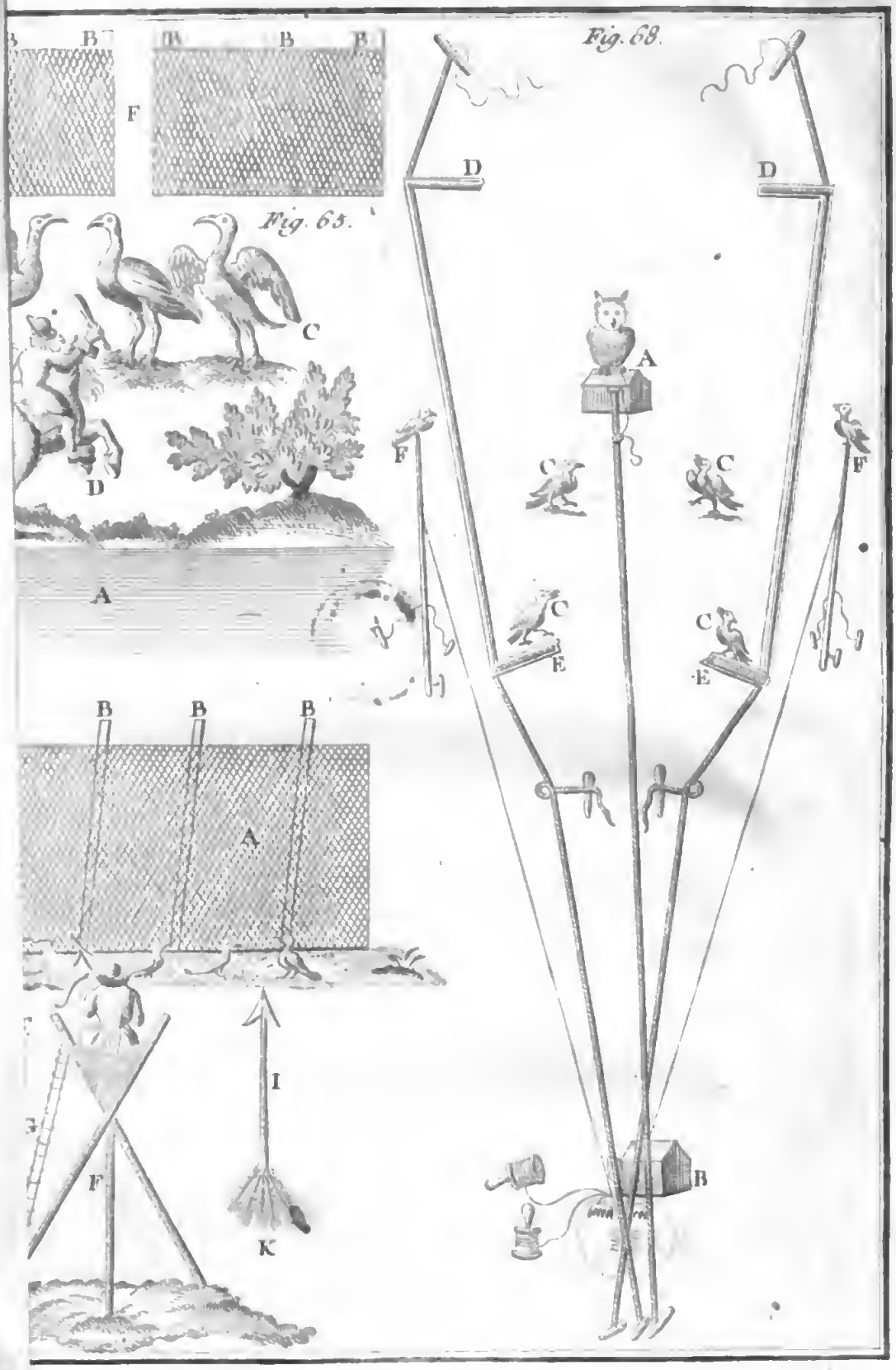
Digitized by Google



Digitized by Google

Fig 57
Fig 58
Amont
Aval
Galerie
H
m
n
P
L
V
I
Z
K
Q
X
O
R
T
A
F
E
Y
M
h
a
b


3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
23


B B B B B
F
Fig. 65.
C
D
A
Fig. 68.
D D
A
F C C E
C C E
E
B B B
A
I
F
K
B

: Faucon
Fig 69
Autour
Fig. 77.

Biblioteca
Nazionale
NAPOLI

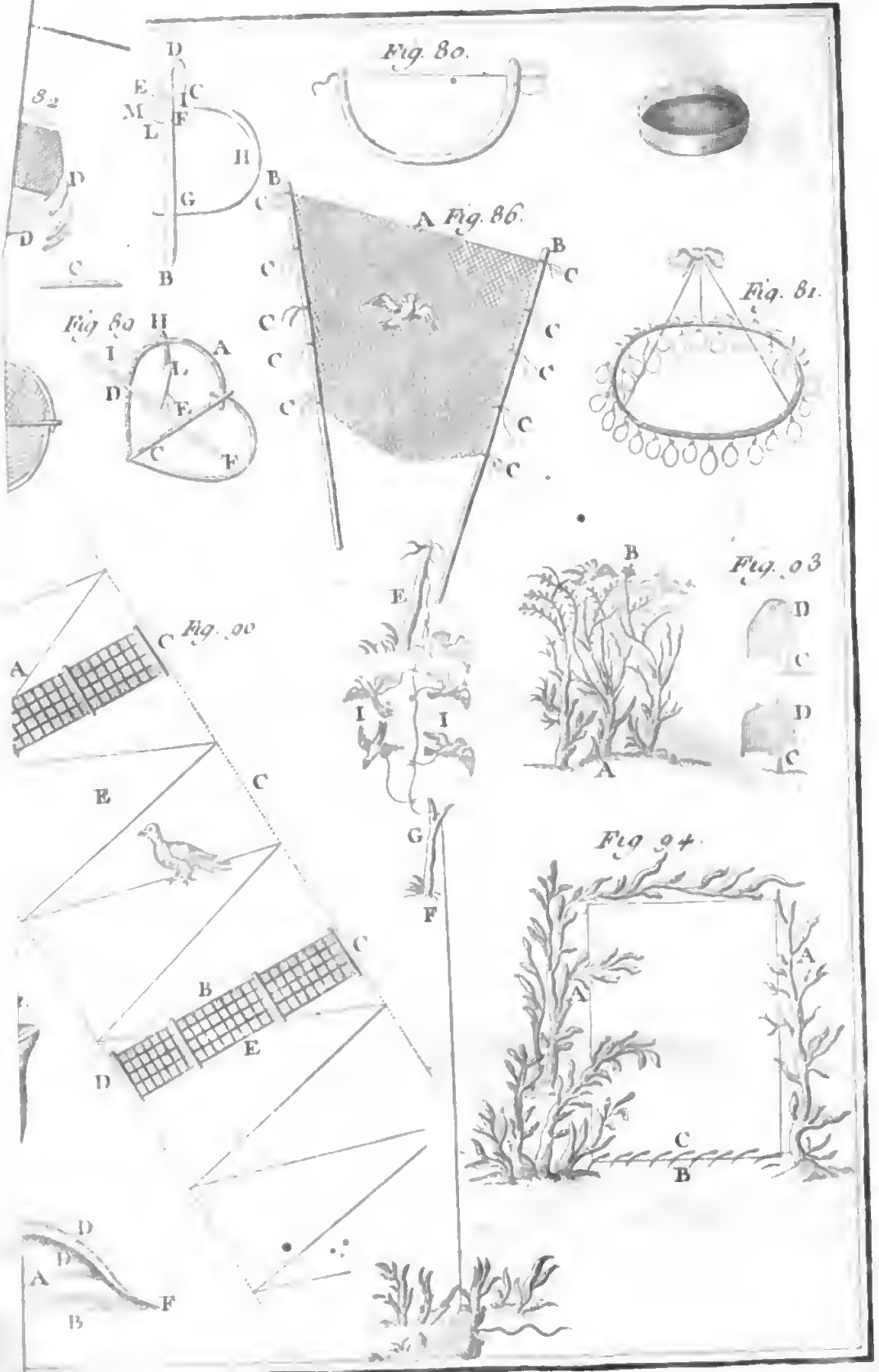


Fig. 80.
Fig. 86.
Fig. 81.
Fig. 80
Fig. 90
Fig. 93
Fig. 94.
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M

Fig. 102

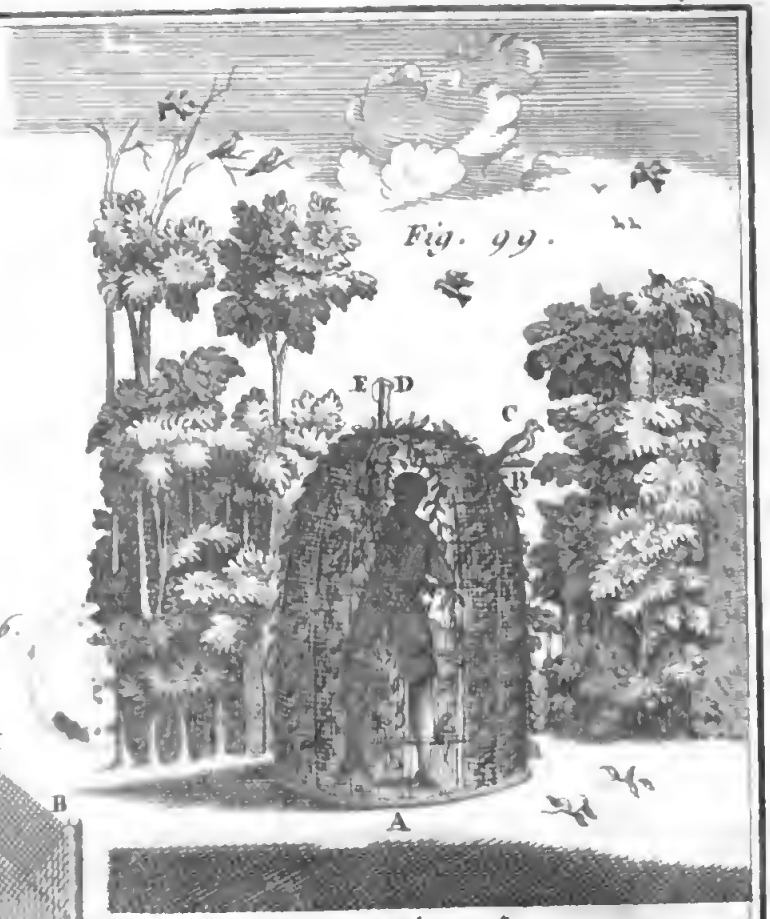
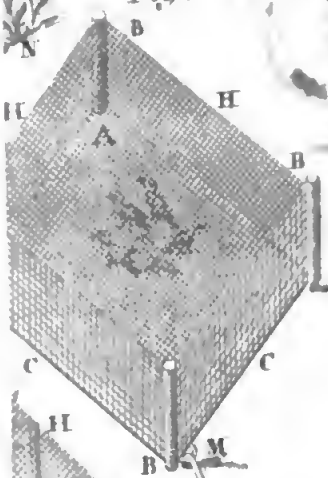


Fig. 99.

Fig. 106.



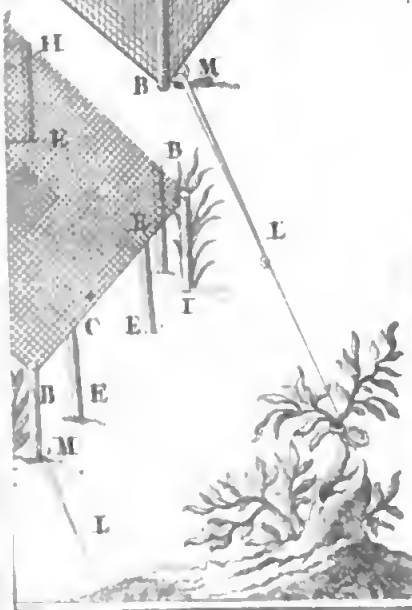
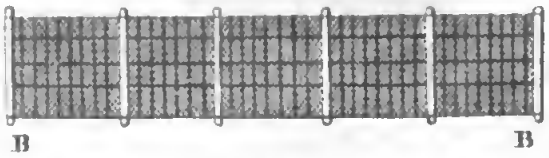


Fig. 106.



Digitized by Google

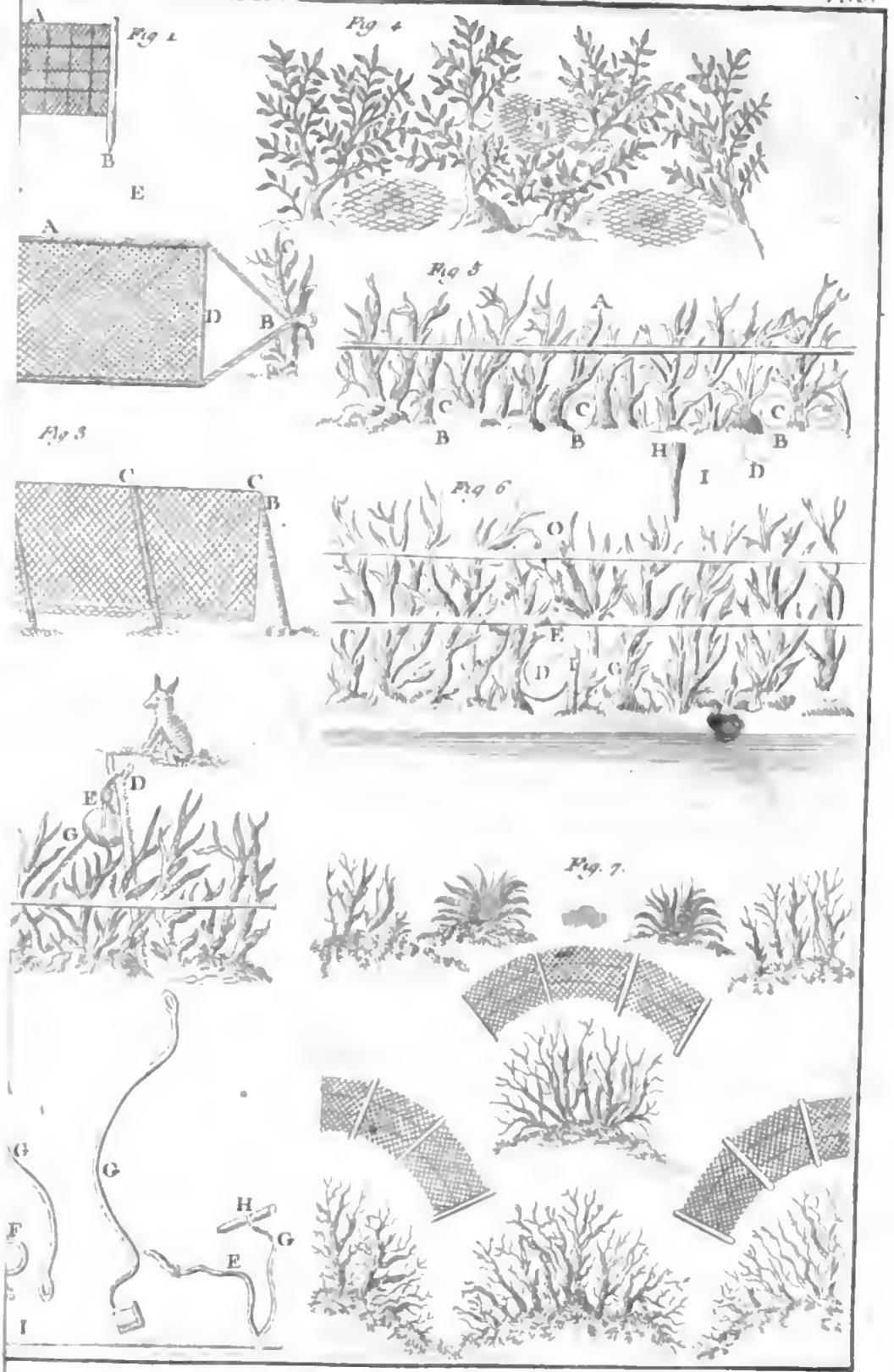


Fig 1.
A
B
E
Fig 2.
A
D
B
C
Fig 3.
C
C
B
Fig 4.
Fig 5.
A
C
C
C
B
B
H
B
I
D
Fig 6.
O
E
D
F
G
E
G
D
Fig. 7.
G
G
H
F
G
E
I

Digitized by Google

Fig. 13.

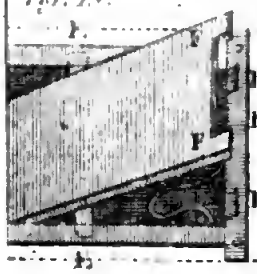
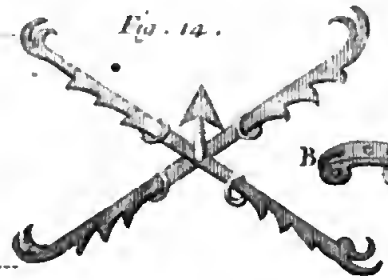
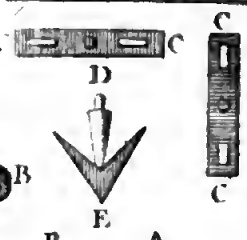
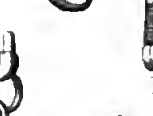


Fig. 14.







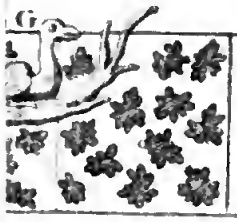


Fig. 15.

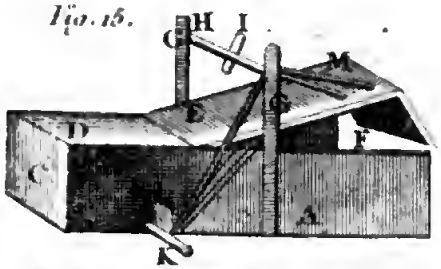


Fig. 16.

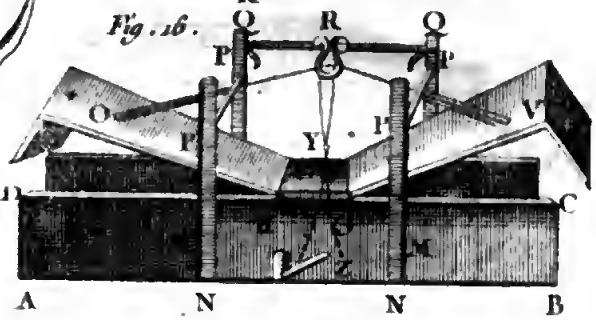


Fig. 21.

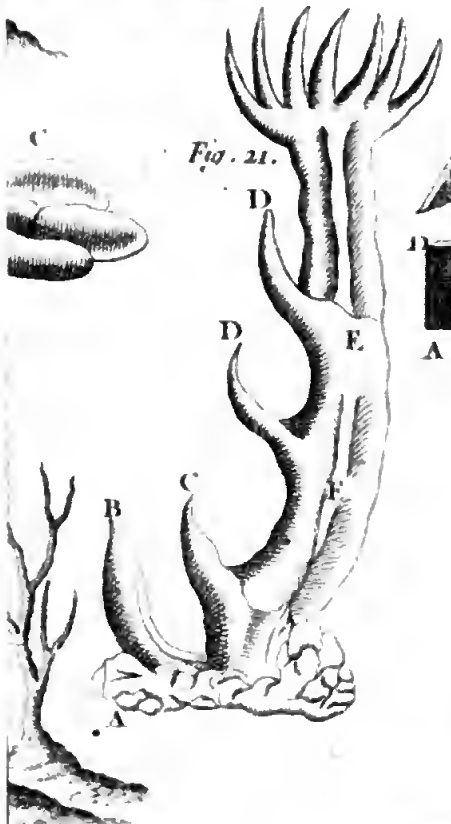
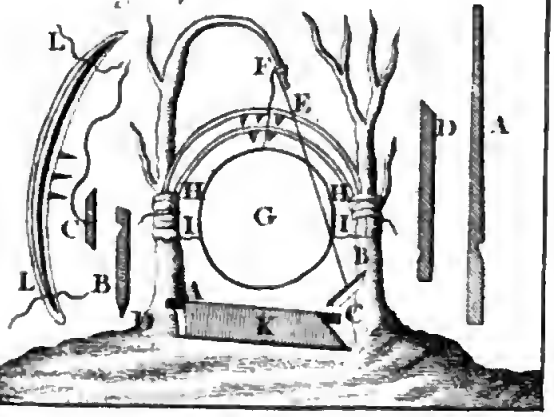


Fig. 24.



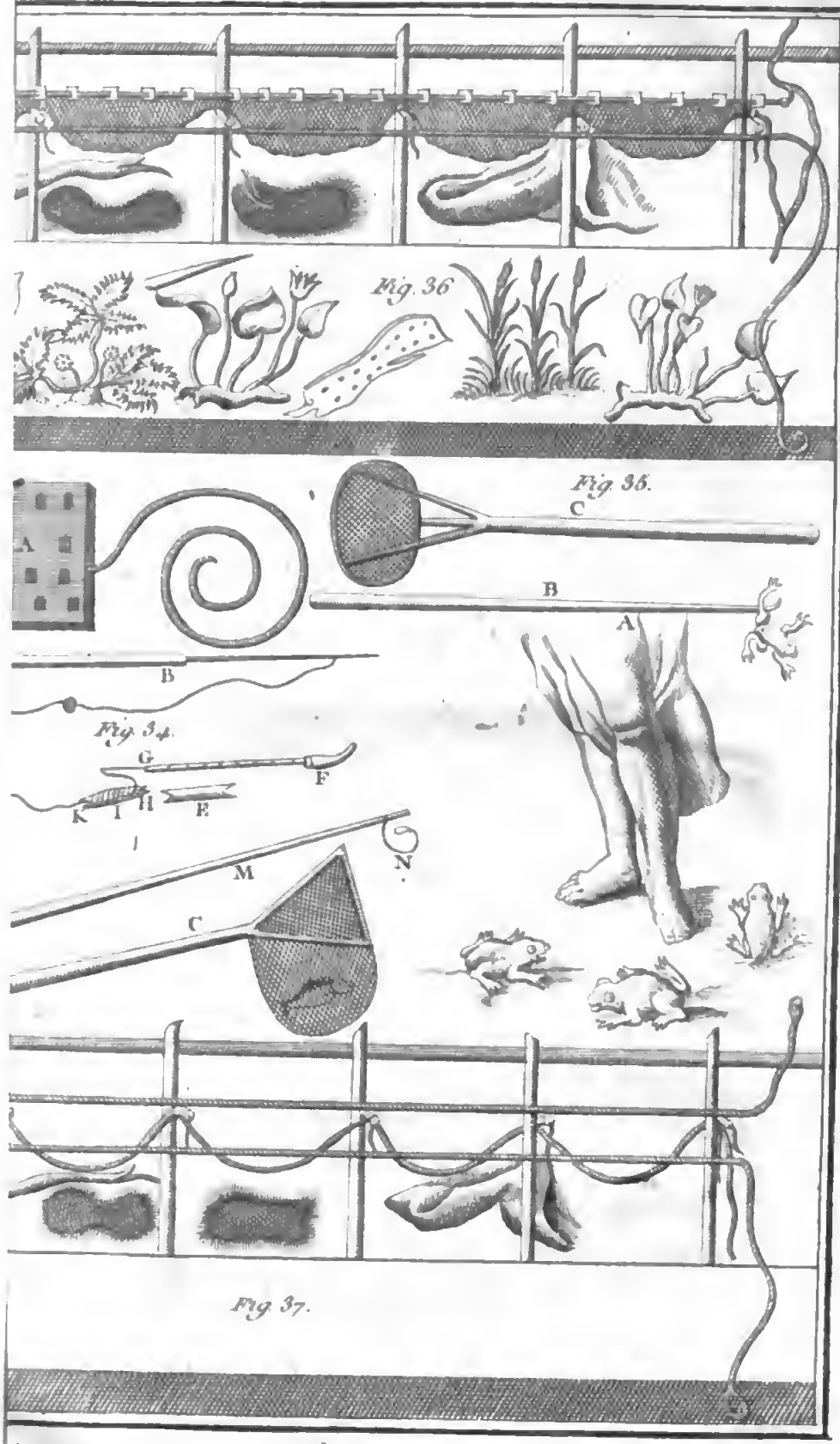
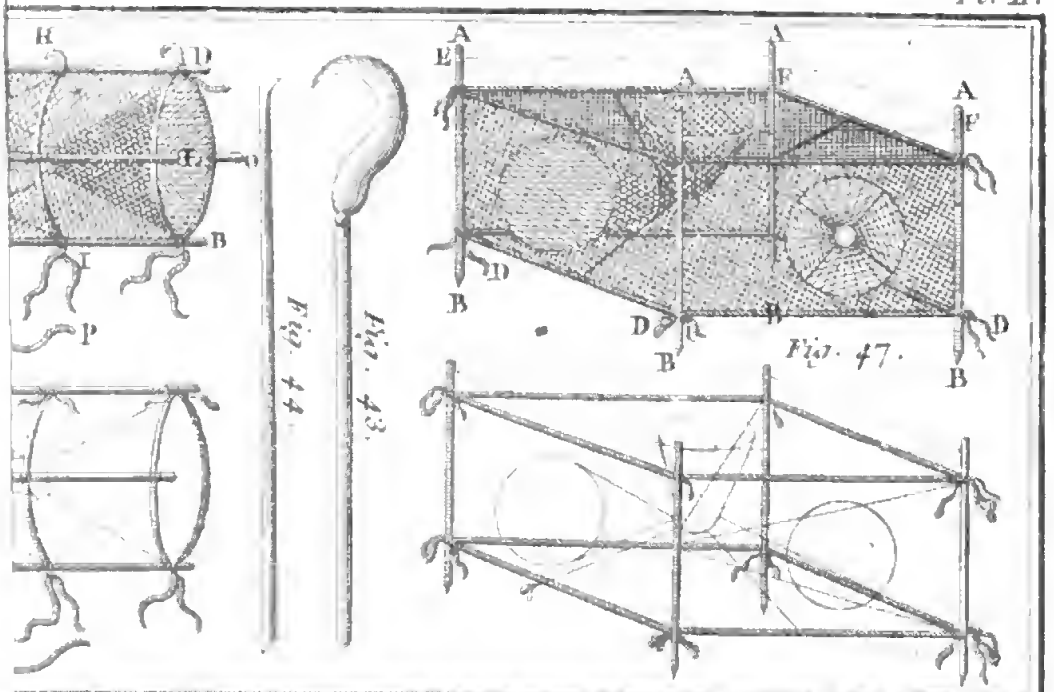


Fig. 37.



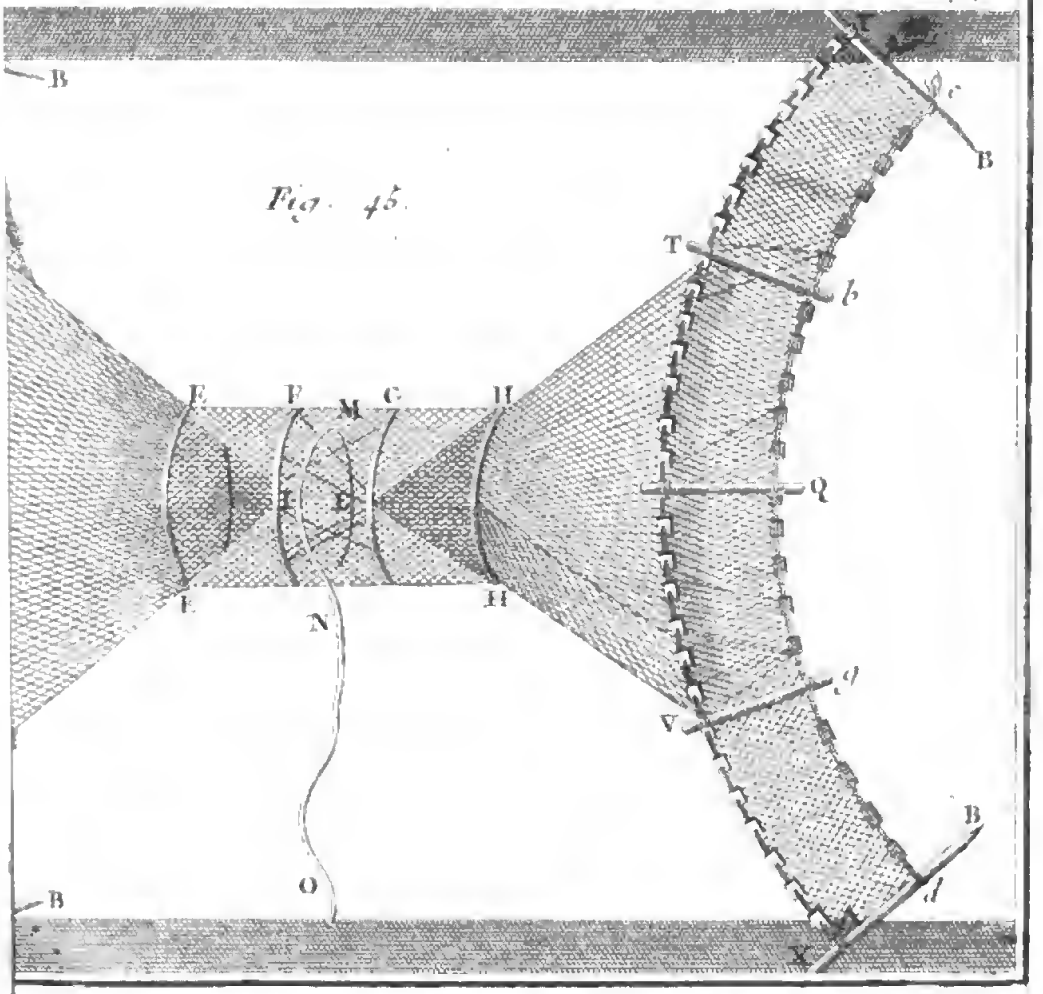


Fig. 45.

Fig. 56.

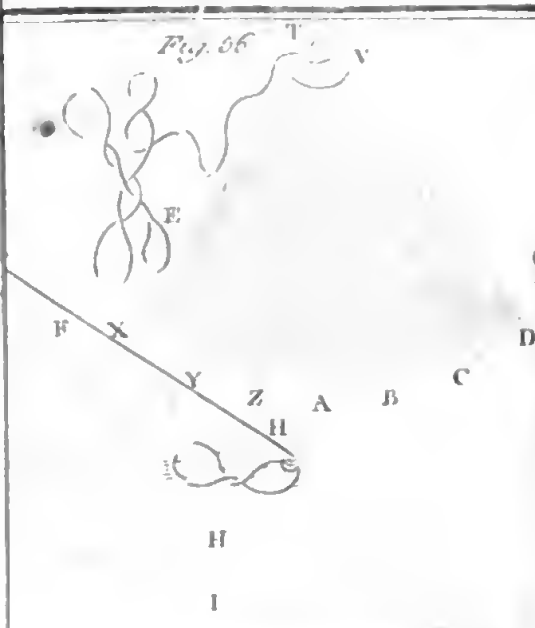


Fig 50.

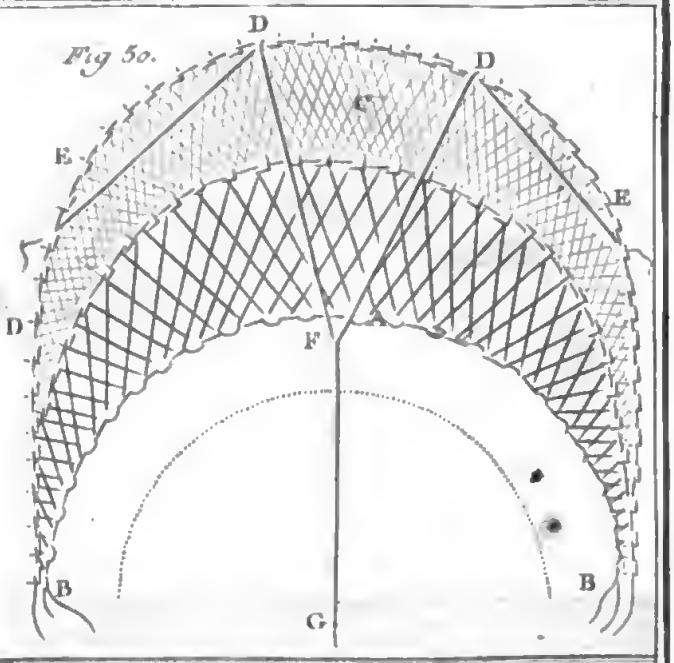


Fig. 57.

Fig 52

Fig 54.

Digitized by Google